



# BROT BACKEN

mit Maria und dem Brotbackofen von IME



Qualität und Tradition seit 1950

AUSGABE 2020

# IME®

*verlässliche Backöfen  
seit 70 Jahren*

„Wer hat den ältesten IME-Backofen“ lautet die Frage im nebenstehenden Wettbewerb.

Aber eigentlich müsste die Frage im Zeichen der Klimawandeldiskussion heißen: Wer hat den umweltfreundlichsten, den modernsten und energiesparendsten Brotbackofen?

**Diese Frage ist leicht zu beantworten:** Wer einen Ofen kauft, der ein Leben lang hält, verbraucht damit die wenigsten Ressourcen. Und wer sein Brot selber bäckt, hält auch damit seinen ökologischen Fußabdruck schon möglichst klein und wird auch kaum Brot oder andere Lebensmittel einfach in den Müll werfen.

**Wussten Sie übrigens,** dass die IME Öfen schon seit jeher fast ausschließlich aus recycelbaren Materialien gebaut werden, die fast alle in Österreich gefertigt werden? Kurze Transportwege, die Erhaltung österreichischer Arbeitsplätze und Langlebigkeit waren immer schon wichtige Punkte in unserer Firmenphilosophie.



**Manfred Mazsits**  
Geschäftsführer IME

**P.S.:**

Sollten Sie im IME Jubiläumsjahr die Anschaffung eines IME Gerätes überlegen, sparen Sie doppelt: Erstens beim Kauf durch die Jubiläumsaktionen und zweitens jahrzehntelang durch die moderne Energiesparteknik der IME Brotbacköfen. So verbindet sich Tradition und Zukunft in verantwortungsvoller Weise.

**WUSSTEN SIE, DASS ...**

*IME heute noch viele Ersatzteile für mehr als 60 Jahre alte Backöfen auf Lager hat?*

*Es eine 30 Jahre lange Liefergarantie für Ersatzteile gibt?*

*Der Wiederverkaufspreis für alte Geräte oft höher ist als der damalige Kaufpreis?*



## **JETZT GEWINNEN**

*ein neuer IME Ofen  
wartet auf Sie!*

### *Wie alt ist eigentlich Ihr IME?*

Eines schon mal vorweg: Wenn er 30 oder 40 Jahre alt ist, gehört er noch zu den ganz jungen. Falls er über 60 ist, könnte er schon viel wert sein. Was wir uns nämlich schon lange fragen: Wie alt ist eigentlich der älteste noch funktionsfähige IME Brotbackofen wirklich? 60, 65 oder gar 70 Jahre?

Für einen IME Brotbackofen ist eine Lebensdauer von einem halben Jahrhundert der Normalfall; noch täglich verkaufen wir heute Ersatzteile für mehr als 60 Jahre alte Öfen. Da ergibt sich natürlich zum 70 Jahr-Jubiläum die Frage, wo ist er, der älteste noch funktionsfähige IME Brotbackofen und wer arbeitet damit?

### *Daher starten wir nun den Wettbewerb:*

Schicken Sie uns ein Foto Ihres Ofens - am besten (falls möglich) mit Typenschild oder einem glaubwürdigen Nachweis über das Alter Ihres Ofens. Der älteste IME Brotbackofen wird von uns kostenlos auf ein neues Modell ausgetauscht: den INO 2000/4 aus der aktuellen Preisliste.

**Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme!**

Rückfragen oder Zuschriften an [office@ime.at](mailto:office@ime.at) oder Auskünfte  
0662 880070





# Brotbacken

## leichtgemacht

*Maria hat heute wieder Brotbacktag ...*



Wie jeden Mittwoch hat Maria schon alles parat in ihrer Backstube. Sie hat das schon viele Jahre bestens im Griff. Die besten Rezepte, die beste Ausrüstung und die zufriedensten Kunden. Morgen am Bauernmarkt wird sie wieder die Größte sein. Mit dem Brotverkauf verdient sie auch nicht schlecht.

*... Und es ist alles ganz einfach!*

Das Wichtigste ist natürlich ein gutes Rezept und der richtige Teig: Mehl und Wasser in die Teigknetmaschine geben. Den Zeitschalter auf 8 Minuten einstellen und den Startknopf drücken. Dann die Gewürze und Triebmittel (Hefe) dazugeben und fertig. Wenn die Maschine dann ausschaltet ist der Teig so gut wie fertig.

Und alles ohne Mühe. Der Teig ist dann bereits richtig durchgeknetet und es werden viele Fehler, die das Ergebnis verschlechtern könnten von vornherein vermieden. Denn viele Probleme, wie Mehleinschlüsse oder Hohlräume im Brotinneren, schlechtes Gär- und Ausbackverhalten sind oft auf mangelhaftes



Kneten zurückzuführen. Ein optimal gekneteter Teig muss elastisch, nicht zu klebrig und leicht formbar sein.

*Tipp: Geben Sie zuerst das Mehl und dann nach und nach das Wasser in den Teigkessel, dadurch bleibt der Teig weniger am Rand kleben und das Reinigen des Kessels ist einfacher.*





◀ Maria ist froh, dass sie sich für die richtige IME Knetmaschine entschieden hat. Größe und Ausführung sind genau ihrem Bedarf angepasst.

## Standard oder Komfort?



# Teigknetmaschinen

... eine willkommene Arbeitserleichterung

Maria weiß wie gut sie es hat. Ihre Mutter musste den Teig noch mit der Hand kneten. Das war Schwerarbeit. Marias Teigknetmaschine macht das ganz von selbst. Alle Teile des Getriebes in hochwertigem Stahl. Präzise greifen die Zahnräder ineinander. Passgenau und ohne Abnutzung, leise

und effizient macht jedes bewegliche Teil seine Arbeit. Der Edelstahlkessel dreht sich nach rechts und der stabile, nach langjähriger Erfahrung geformte Knethaken aus lebensmittelechtem, gehärtetem Edelstahl dreht sich spiralförmig langsam in die gleiche Richtung.

So wird das Mehl und Wasser zuerst gemischt und dann richtig durchgeknetet. Durch die spezielle Form des Knethakens wird auch bei kleinen Mengen das Mehl gut vom Boden aufgenommen. Nicht zu lange und nicht zu schnell. Nach max. 8 - 10 min hat der Teig seine beste Konsistenz.

**STANDARD AUSFÜHRUNG:**  
Der Oberteil ist fix mit dem Maschinengehäuse verbunden. Der Edelstahl-Knetkessel kann nicht abgenommen werden. Sonstige Ausführung, Leistung, Technik und Knetergebnis sind gleich wie Komfortvariante.

**KOMFORT AUSFÜHRUNG:**  
Mit aufklappbarem Oberteil und abnehmbarem Kessel. Dadurch wird die Entnahme des Teiges aus der Maschine wesentlich erleichtert. Mit dem herausnehmbaren Kessel ist es auch möglich, den Teig im Kessel rasten zu lassen und dann noch einmal durchzukneten.

70 Jahre IME®  
Jubiläumsaktion\*  
**- 250 €**  
auf jede  
Knetmaschine  
(inkl. MwSt)

Vom Knetergebnis sind beide Ausführungen absolut gleichwertig. Der Unterschied liegt ausschließlich im Komfort der einfachen Bedienbarkeit. Auf keinen Fall darf ein Zeitschalter fehlen, der beim Erreichen der optimalen Knetzeit ausschaltet. Da die Lebensdauer von Knetmaschinen im Normalfall

viele Jahrzehnte beträgt und diese noch von Generation zu Generation weitergegeben werden, sollte man bei der Anschaffung eines solchen Gerätes nicht nur auf hohe Qualität achten, sondern auch genau überlegen, welche Größe und für welche künftigen Ansprüche die Maschine ausgerichtet sein soll.

**Zur Beruhigung übrigens:** Da diese Maschinen fast keiner Abnutzung unterliegen und gebrauchte Maschinen am Markt eine Rarität sind, hat Ihre (Marken-)Knetmaschine auch nach vielen Jahren annähernd noch den gleichen Wert wie zum Kaufzeitpunkt.

# Knetmaschinen

... auf einen Blick

Warum es mit den Teigknetmaschinen von IME noch viel leichter geht:

Maschinen von 10 bis 75 Liter Kesselinhalt sind mit dem bewährten Spiralknetsystem mit perfektionierten Antrieb ausgestattet. Durch die einzigartige Form des Knethakens ist auch bei kleinsten Mengen eine gute Durchmischung und optimales Kneten gewährleistet. Schüsseln und Knethaken aus hochwertigem Edelstahl!

70 Jahre IME®  
Jubiläumsaktion\*  
**- 250 €**  
auf jede  
Knetmaschine  
(inkl. MwSt)

**Modell Standard**  
Oberteil fix



**Modell Komfort**  
Oberteil  
aufklappbar  
Schüssel  
abnehmbar



## IKA 15 die kleine Feine

Für den eigenen Hausgebrauch für bis zu 8 kg Brot. Das Einstiegsmodell, wenn Sie für den eigenen Bedarf backen und Ihre Lieben mit herrlichem selbstgebackenen Brot und Backwaren verwöhnen möchten.  
Passend für den IME Brotbackofen 2 Laib.

## IKA 20 die Halbstarke

Für kleinere Direktvermarkter und größere Familien. Bis zu 14 kg Brot pro Knetvorgang. Backen Sie gleich eine größere Menge für den eigenen Verbrauch oder beliefern Sie Nachbarn und ausgewählte Stammkunden mit hochwertigem Bauernbrot.  
Passend für den IME Brotbackofen 4 Laib.

## IKA 33 Der Kraftprotz

Ihre Familie kennt kein anderes Brot. Mit der Direktvermarktung tragen Sie auch einiges zum Haushaltseinkommen bei. Für bis zu 20 kg Brot pro Backgang.  
Passend für den IME Brotbackofen bis 6 Laib.

## IKA 40 Die Vernünftige

Den Teig in Ruhe im Kessel rasten lassen und genug für einen großen Ofen voll. 30 kg passen locker in diesen Kessel.  
Passend für den IME Brotbackofen bis 8 Laib.

## IKA 50 Die Gewerbliche

Für den großen Bedarf, wenn Sie Brotbacken nicht mehr nur aus Leidenschaft, sondern schon als Erwerbszweig ausüben.  
Passend für den IME Brotbackofen bis 8 Laib.

## IKA 80 Die Hausbäckerei

Brot in großen Mengen. Damit verdienen Sie schon eine Stange Geld. Die professionelle Knetmaschine mit der großen Leistung sorgt für den richtigen Teig.  
Passend für alle mehretagigen Modelle oder für 8 bis 10 Laib Ofen.

**Standard:**  
Art. Nr. 02560  
**€ 1.990,00 exkl. 20 % MwSt.**  
**€ 2.338,00 inkl. 20 % MwSt.**

**Standard:**  
Art. Nr. 02565  
**€ 2.350,00 exkl. 20 % MwSt.**  
**€ 2.820,00 inkl. 20 % MwSt.**

**Standard:**  
Art. Nr. 02562  
**€ 2.750,00 exkl. 20 % MwSt.**  
**€ 3.300,00 inkl. 20 % MwSt.**

**Standard:**  
Art. Nr. 02575  
**€ 2.950,00 exkl. 20 % MwSt.**  
**€ 3.540,00 inkl. 20 % MwSt.**

**Standard:**  
Art. Nr. 02578  
**€ 5.200,00 exkl. 20 % MwSt.**  
**€ 6.240,00 inkl. 20 % MwSt.**

**Komfort:**  
mit aufklappbarem Oberteil,  
Teigschüssel abnehmbar  
Art. Nr. 02563  
**€ 2.190,00 exkl. 20 % MwSt.**  
**€ 2.628,00 inkl. 20 % MwSt.**

**Komfort:**  
mit aufklappbarem Oberteil,  
Teigschüssel abnehmbar  
Art. Nr. 02561  
**€ 2.490,00 exkl. 20 % MwSt.**  
**€ 2.988,00 inkl. 20 % MwSt.**

**Komfort:**  
mit aufklappbarem Oberteil,  
Teigschüssel abnehmbar  
Art. Nr. 02566  
**€ 2.990,00 exkl. 20 % MwSt.**  
**€ 3.588,00 inkl. 20 % MwSt.**

**Komfort:**  
mit aufklappbarem Oberteil,  
Teigschüssel abnehmbar  
Art. Nr. 02564  
**€ 3.300,00 exkl. 20 % MwSt.**  
**€ 3.960,00 inkl. 20 % MwSt.**

**Komfort:**  
mit aufklappbarem Oberteil,  
Teigschüssel abnehmbar  
Art. Nr. 02571  
**€ 3.700,00 exkl. 20 % MwSt.**  
**€ 4.440,00 inkl. 20 % MwSt.**

**Alle Knetmaschinen**  
inkl. Zeitschaltuhr und Räder!  
Aufpreis für zwei Geschwindigkeiten  
**€ 280,00**  
inkl. MwSt



# Knetmaschinen

... auf einen Blick

Serie Standard Kopfteil und Behälter fix					
Modell	IKA 20	IKA 33	IKA 40	IKA 50	IKA 80
Art. No.	02560	02565	02562	02575	02578
Volumen Behälter Liter	20	33	40	50	75
Abmessungen Behälter ø x Höhe cm	36x21	40x26	45x26	50x27	55x37
* Mehlmenge kg max. / min.	max. 12 min. 1	max. 17 min. 2	max. 25 min. 3	max. 30 min. 4	40
* Teigmenge kg	18	25	38	44	60
Maße Gerät BxTxH cm	39x70x69	43x77x77	44x84x77	53x85x77	102x58x101
Gewicht Gerät kg	65	95	130	110	250
Anschlusswert	0,75 kW / 400 V	1,1 kW / 400 V	1,5 kW / 400 V	1,5 kW / 400 V	2,6 kW / 400 V
* fertiges Brot	12 kg	20 kg	28 kg	35 kg	42 kg

Serie Komfort Kopfteil klappbar und Behälter abnehmbar					
Modell	IKA 15	IKA 20	IKA 33	IKA 40	IKA 50
Art. No.	02563	02561	02566	02564	02571
Volumen Behälter Liter	15	20	33	40	50
Abmessungen Behälter ø x Höhe cm	31,5x21	36x21	40x26	45x26	50x27
* Mehlmenge kg max. / min.	max. 8 min. 0,7	max. 12 min. 1	max. 17 min. 2	max. 25 min. 3	max. 30 min. 4
* Teigmenge kg	12	18	25	38	44
Maße Gerät BxTxH cm	38x69x69	39x72x69	43x80x77	48x84x77	53x88x77
Gewicht Gerät kg	80	85	115	130	140
Anschlusswert	0,75 kW / 400 V	0,75 kW / 400 V	1,1 kW / 400 V	1,5 kW / 400 V	1,5 kW / 400 V
* fertiges Brot	8 kg	12 kg	20 kg	28 kg	35 kg



## Wussten Sie ...?

Dass IME der einzige Hersteller von Backöfen ist, der **weltweit** eine **GARANTIE von 10 JAHREN** auf seine Heiztechnik anbietet? Und ebenso auf alle **Knetmaschinen** die einzigartige **5 JAHRES GARANTIE**.

... dass selbstverständlich alle Knetmaschinen in Europa gefertigt werden und beste Qualität, nicht nur am Produkt selbst, sondern auch in der gesamten Dienstleistung (Stichwort 30 Jahre Nachliefergarantie für Ersatzteile) garantiert.

... dass es unzählige Maschinen am Markt gibt, die zwar optisch ähnlich aussehen wie die IME Modelle, jedoch sehr oft Kopien (meist aus China) in minderer Qualität sind, mit denen man dann sehr schnell seine Freude über den vermeintlichen Schnäppchenkauf verlieren kann.

... dass der bei den IME Knetmaschinen vorhandene Abstreifstab garantiert, dass

der Teig besonders luftig und locker wird, da er den Teig teilt und dabei Sauerstoff in den Teig einarbeitet. Außerdem können dadurch auch kleine Mengen optimal durchgeknetet werden.

... dass dank der speziellen Formung des Spiralhakens in Verbindung mit dem Teigteiler der Teig wie mit der Hand geknetet wird. Und das in ca. 8 bis 10 Minuten. Das ist in etwa ein Drittel der Zeit die man mit der Hand kneten müsste, um das gleiche Ergebnis zu erhalten.

### TIPP!

entscheiden Sie sich im Zweifel für das nächstgrößere Modell. Sie können dadurch den Teig in der Kneteschüssel rasten lassen. Dazu braucht man ca. 50 % mehr Volumen. Also Modell IKA 33 statt IKA 20 oder IKA 40 statt IKA 33.

### Die richtige Geschwindigkeit?

Was ist eigentlich die „richtige“ Dreh- bzw. Knetgeschwindigkeit zum Teig kneten?

Bei einer Marken-Knetmaschine dreht sich der Haken mit ziemlich genau 100 Umdrehungen pro Minute und der Kessel mit 10 Umdrehungen pro Minute. Bei 2-Gang Maschinen gibt es zusätzlich eine Geschwindigkeitsstufe mit 200 (Haken) bzw. 20 (Kessel) Umdrehungen pro Minute. Diese kann man für weichen Teig verwenden und so die Knetdauer verkürzen. Geräte mit stufenloser Drehzahl-einstellung sind nicht ratsam, da man damit kaum die richtige Geschwindigkeit für den jeweiligen Teig erwischen wird.

# Zubehör

... auf einen Blick



## Schüsseln



Zweitschüsseln zum Gehenlassen des Teiges. Damit können Sie die doppelte Menge Teig in der Schüssel gehen lassen. Praktisch und zeitsparend. (nur für Modelle Komfort möglich)

für Modell	Art. Nr.	Preis € exkl. MwSt.	Preis € inkl. MwSt.
IKA 15	02563.95.01	210,00	252,00
IKA 20	02560.95.01	260,00	312,00
IKA 33	02565.95.01	320,00	384,00
IKA 40	02562.95.01	350,00	420,00
IKA 50	02575.95.01	380,00	456,00

## Haube



Die praktische Schutzhaube für Ihre IME Knetmaschine. Aus bestem imprägniertem Segeltuch schützt Ihre Knetmaschine vor Verstauben. Auch verwendbar beim Gehenlassen des Teiges in der Maschine.

für Modell	Art. Nr.	Preis € exkl. MwSt.	Preis € inkl. MwSt.
IKA 15/20	02560.95.03	144,00	172,80
IKA 33	02565.95.03	165,00	198,00
IKA 50	02575.95.03	180,00	216,00

## Stecker

**Praktisch!** Die IME® Knetmaschinen sind bereits mit einem ca. zwei Meter langen Kabel ausgestattet. Gerne liefern wir sie gleich mit dem für Sie passenden Stecker aus. Beachten Sie bei der Erstinbetriebnahme unbedingt die richtige Drehrichtung (Pfeil auf dem Kessel). Die Eurostecker sind mit praktischem Phasenwender ausgestattet.

Stecker	Preis € exkl. MwSt.	Preis € inkl. MwSt.
Eurostecker 16 Amp. (mit Phasenwender)	35,00	42,00
Eurostecker 32 Amp. (mit Phasenwender)	40,00	48,00
Perilex	30,00	36,00



Eurostecker

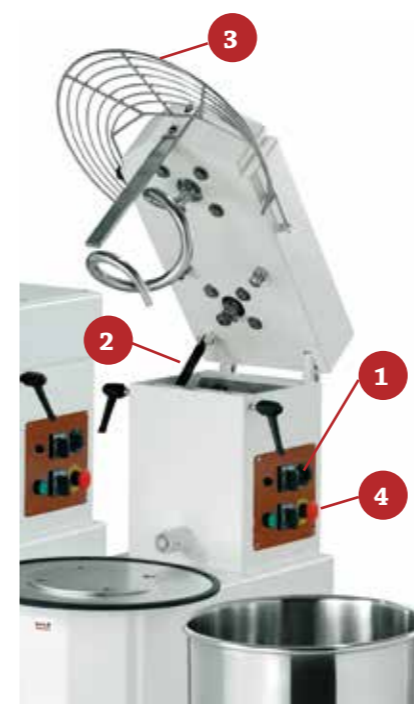
Perilex

## Gut zu wissen:

Eine gute Knetmaschine ist eine Investition fürs Leben. Dank bester Bauteile, einem robusten und unverwüstlichen Motor, sowie präzisionsgefertigter und gehärteter Zahnräder sind diese nicht nur nahezu wartungsfrei, sondern auch die Lebensdauer so gut wie unbegrenzt.

### Äpropos Lebensdauer:

Nichts ist ärgerlicher als wenn man nach Jahren ein ganzes Gerät ersetzen muss, nur weil bei einem Defekt der passende Ersatzteil nicht mehr erhältlich ist oder die Firma nicht mehr existiert. Zur Beruhigung - die IME Nachliefergarantie bedeutet, dass man für original IME Geräte mindestens 30 Jahre Ersatzteile erhält. Tatsächlich liefert IME heute täglich Ersatzteile für Geräte, die bis zu 60 Jahre alt sind, aus.



## Wichtige Details:

Will man sein Leben lang Freude an der richtigen Investition haben, spielt niemals der Preis die entscheidende Rolle. Neben der Qualität und Langlebigkeit ist die Einfachheit der Bedienung die Voraussetzung dafür, dass die Arbeit Freude macht. Tag für Tag. Ein Leben lang.

### Zum Beispiel:

**1 Der Zeitschalter** – einfach den Drehregler auf 12 Minuten einstellen und den Startknopf drücken. Fertig. Der beste Teig entsteht ohne Mühe.

**2 Die Gasdruckfeder** – den Teig herausnehmen ohne Plage. Den gesamten Oberteil der Maschine mit dem Knethaken einfach nach oben klappen. Ganz leicht. Durch die Gasdruckfeder hebt sich der Oberteil nach oben. Sicher und ohne Kraftanstrengung.

**3 Das Sicherheitsgitter**, versehen mit einem Schaltkontakt, der beim Hochklappen während des Betriebes die Maschine automatisch stoppt ist natürlich aus bestem Edelstahl gefertigt und somit unverwüstlich und nicht rostend (brüchig werdende Kunststoffdeckel oder rostende Chromteile gehören der Vergangenheit an). Durch die spezielle Form der Öffnungen kann der Knetvorgang gut beobachtet und jederzeit ohne Abschalten der Maschine weitere Zutaten eingegeben werden.

weiteres praktisches Zubehör siehe ab Seite 38

**4 Der Notstopp:** Für Ihre Sicherheit. Im Falle eines Falles einfach den Notschalter betätigen. Die Maschine schaltet sofort aus und kann jederzeit wieder gestartet werden.

P.S: Sicherheit auf der ganzen Linie. Mehrere (unsichtbare) Schaltkontakte verhindern einen Fehlbetrieb und Beschädigungen zum Beispiel bei falschem Aufsetzen des Kessels oder eine Überhitzung des Motors.



*gesiebtes Mehl kann bis zu 30 % mehr an Volumen und Aufnahmefähigkeit aufweisen. Außerdem kann ein Verklumpen dadurch leichter vermieden werden.*



# Teigkneten

... Anleitung zum perfekten Brotteig



## Die Zutaten für das IME Bauernbrot:

Rezeptangaben beziehen sich auf einen 3 kg Laib

- ✓ 1,1kg Roggenmehl Type 960
- ✓ 0,5kg Weizenmehl Type 700
- ✓ 7 dag Trockensauerteig
- ✓ 4 dag Salz
- ✓ 5 dag Germ
- ✓ 5 dag Brotgewürz je nach Belieben
- ✓ 1,4 Liter Wasser oder Buttermilch (soll ca. 35 Grad sein)

### TIPP:

Multiplizieren Sie einfach das Rezept auf die Größe Ihres IME Ofens.



**1**

Der perfekte Brotteig – gut durchgeknetet soll er sein, leicht und doch fest. Mit den IME Knetmaschinen gelingt das einfach. Ohne Mühe in rund 10 Minuten haben Sie einen optimalen Teig.



**2**

In die IME Knetmaschine gibt man alle Zutaten bis auf Wasser und Germ ein. Die Knetmaschine einschalten und nach und nach das warme Wasser einleeren. Zum Schluss noch den Germ hinzu und die Masse ca. 5 Minuten gut durchkneten lassen.



**3**

Anschließend die Masse vom Kessel rausgeben und in gleich große Teile auswiegen. Nun wird der Teig nochmals kurz durchgeknetet und in die bemehlten Simperl an einen warmen Ort gestellt. Decken Sie die Simperl mit einem Tuch ab, so verhindern Sie das Austrocknen der Masse und der Teig kann in Ruhe gehen.



**4**

Wenn nun die Masse schön aufgegangen ist wird sie vorsichtig verkehrt auf eine Brotschaufel gelegt und in den IME Brotbackofen eingeschossen.

**5**

Bei geschlossener Türe können Sie nun den Backvorgang durch das große Sichtfenster beobachten. Schon nach wenigen Minuten verbreitet sich angenehmer Brotgeruch. Nach ca. 1 Stunde ist Ihr selbstgebackenes Bauernbrot genussfertig.





# Brotbacken

... einst und jetzt



Während Maria den Teig rasten lässt und gemütlich ihren elektrischen Ofen einschaltet, denkt sie oft daran wie es früher war. Ein bisschen kann sie sich noch erinnern. Aber eigentlich weiß sie es nur noch aus Erzählungen. Wie mühsam es damals war. Ihre Großmutter musste noch den alten Steinbackofen vorne im Garten einheizen. Schon Stunden bevor sie mit dem eigentlichen Backen anfangen musste sie Feuer machen. Aufwändig, und echte Schwerarbeit. Das richtige Holz auswählen, anheizen und warten bis das Feuer verglühte. Dann die Asche aus dem heißen Ofen rausräumen und erst danach den Teig einschleusen.

An den Tag als der elektrische Ofen geliefert wurde, kann Maria sich noch genau erinnern. Ihre Eltern hatten gerade den Hof von den Großeltern übernommen und als erste Anschaffung kam der Brotbackofen. Maria war da gerade erst in die Schule gekommen. Seither steht er in der eigenen Stube in der das Brot gebacken und noch so manche andere Köstlichkeit selbst zubereitet wird. Eigentlich sieht man ihm das Alter noch gar nicht an.

Bald 30 Jahre erfüllt er nun seine Dienste verlässlich und ohne Mucken. Ein echtes Qualitätsgerät eben. Ob wohl Marias Kinder noch mit dem gleichen Ofen backen werden?

Mit dem neuen Ofen begann Marias Mutter auch mit der Direktvermarktung. Es wohnten auch nicht mehr so viele Leute am Hof, die so viel Brot essen konnten. Viele Leute aus dem Dorf und sogar aus der nahe liegenden Stadt kamen, um das echte Bauernbrot zu kaufen. Fortan wurde mindestens einmal in der Woche gebacken und jedes Mal sogar zweimal hintereinander eingeschossen. Somit wurde auch die Restwärme des Ofens optimal genutzt.

*Erfahrung kann durch nichts ersetzt werden*

Das war beim alten Holzofen undenkbar.

Aber das Prinzip beim elektrischen Ofen ist das gleiche. Der Ofen der innen komplett mit (Schamotte) Stein ausgekleidet ist, wird (mit einem einfachen Knopfdruck) aufgeheizt. Sobald dann die richtige Temperatur erreicht und die Schamotte gleichmäßig erhitzt ist schaltet der Ofen ab und es wird rein mit der Speicherwärme gebacken. Also mit der leicht fallenden Hitze nach dem „Steinbackofenprinzip“. Einfach, sauber und preiswert das ganze Jahr über. Und ohne Risiko. Jeder Backvorgang bringt das gleiche optimale Ergebnis. Köstliches Bauernbrot nach den besten Rezepten.

Hätte Maria sich heute für einen neuen Ofen zu entscheiden, sie wüsste genau was sie braucht. Trotz der großen Auswahl. Denn Qualität und Tradition garantiert eben auch Erfolg.



**Aber welche Größe?** Die Serie INO 2000 von IME gibt es schließlich von 2 Laib (à 3,5 kg) Fassungsvermögen bis 10 Laib pro Etage. Und diese sind einfach und jederzeit auch nachträglich erweiterbar – bis 3 Etagen.



## Brotbacköfen der Serie INO 2000

**Bereits seit 1950 gibt es IME Brotbacköfen.**

● *Legendär - die weißen emaillierten Öfen für 4 und 6 Laibe Fassungsvermögen. Noch heute stehen unzählige vor mehr als einem halben Jahrhundert gekaufte Öfen im täglichen Einsatz. Jahrzehntelang unerreicht in Verlässlichkeit und Qualität.*

● *Doch erst im Jahr 1987 kam die große Revolution. Waren bis dahin sämtliche elektrischen Öfen am Markt mit einer einfachen Schamotteplatte ausgestattet unter der sich die elektrischen Heizelemente befanden, kam mit der Serie 2000 ein ganz neues Konzept auf den Markt.*

● *Erstmals gab es elektrisch beheizte Öfen mit Vollschamottierung. Und nicht nur das. Gleichzeitig wurden die Heizdrähte direkt in die Schamotteplatten eingebaut. Bis zu 7 Laufmeter Heizdraht pro Platte garantieren eine bis dahin nicht gekannte Gleichmäßigkeit bei der Wärmeverteilung.*

● *Dazu wurde noch ein neues Isolierkonzept mit der speziell für diese Öfen entwickelten „Vernatfaser“ Isolierung entwickelt und eine dreifach verglaste Türe mit großem Sichtfenster geschaffen. Modifiziert auch als Pizzaöfen im Einsatz schaffte diese Serie den Siegeszug in die ganze Welt. In mehr als 50 Ländern weltweit kann man Öfen der Serie 2000 im Einsatz finden.*





70 Jahre IME®  
Jubiläumsaktion\*  
**- 300 €**  
auf jeden  
Brotbackofen  
(inkl. MwSt)

Mit seinen vielen  
Extras ist der VARIO  
universell einsetzbar

# VARIO

## Der IME Brotbackofen der jetzt alles kann!

Haben Sie nicht auch schon öfters gedacht, es wäre doch herrlich, wenn man beim weihnachtlichen Kekse backen gleich mehrere Bleche übereinander in den Backofen hineinschieben könnte?

Und das Gleiche auch bei den kleinen Weckerl und beim Obstdörren sowieso!

Sie möchten im IME Schamottspeicherofen nicht nur Ihr Brot selber backen? Die neue Brotbackofengeneration VARIO von IME bietet diesen Luxus und das zu einem sensationellen Preis mit vielen zusätzlichen Extras.

Bereits bei seiner Präsentation sorgte der neue IME Brotback- und Allzweckofen VARIO für einiges Aufsehen. Wie die seit 3 Jahrzehnten erfolgreiche Serie "INO 2000" ist die Serie VARIO innen und außen ein vollwertiger Schamottspeicherofen zum Brotbacken. Nur jetzt noch universeller einsetzbar.

Egal ob Sie Brot oder Kekse backen oder Ihr Obst selbst dörren. Mit dem IME VARIO haben Sie ein Gerät für unterschiedlichste Einsatzbereiche.

So bietet z.B. der VARIO 4 nicht nur Platz für 4 große Brotlaibe sondern herausnehmbare Führungsschienen ermöglichen es, bis zu 5 Backbleche übereinander zu platzieren. Gleiches gilt für den VARIO 6, der Platz für 6 große Brotlaibe (bis zu 3,5 kg) bietet und Platz für Backbleche mit 65 x 100 cm hat. Der zuschaltbare Luftverteiler hält die Wärme im Backraum in Bewegung und garantiert somit ein optimales Back- und Dörrergebnis. Den Vario gibt es natürlich auch als Mehretagenmodelle und kann jederzeit auch auf einen bestehenden IME Brotbackofen der Serie INO 2000 aufgesetzt werden.

### TIPP:

Wenn sie sich nicht entscheiden können zwischen der Serie INO 2000 und VARIO. Entscheiden Sie sich im Zweifelsfall für den VARIO. Hier haben sie alle Vorteile des INO 2000 und zusätzlich noch verschiedene Funktionen. Auch wenn Sie diese vielleicht im Moment nicht benötigen, aber man weiß ja nie was die Zukunft bringt und bei einer Lebensdauer von mehr als einem halben Jahrhundert.....?

## Technische Daten & Preise

VARIO 2 **NEU**

Aussenabmessungen:  
**B 95 x T 55 x H 43 cm**

Backfläche:  
**70 x 35 cm**  
(für 2 Laibe á 3,5 kg)

Anschlusswert:  
**3,4 kW**  
**400 V (230V auf Anfrage)**  
**3 ph.**

Gewicht:  
**115 kg netto**

Art. Nr. 02841  
**Exkl. MwSt. € 3.250,00**  
**Inkl. MwSt. € 3.900,00**

VARIO 4

Aussenabmessungen:  
**B 95 x T 95 x H 43 cm**

Backfläche:  
**70 x 70 cm**  
(für 4 Laibe á 3,5 kg)

Anschlusswert:  
**6,7 kW**  
**400 V**  
**3 ph.**

Gewicht:  
**180 kg netto**

Art. Nr. 02850  
**Exkl. MwSt. € 4.500,00**  
**Inkl. MwSt. € 5.400,00**

VARIO 6

Aussenabmessungen:  
**B 95 x T 128 x H 43 cm**

Backfläche:  
**70 x 105 cm**  
(für 6 Laibe á 3,5 kg)

Anschlusswert:  
**9,9 kW**  
**400 V**  
**3 ph.**

Gewicht:  
**220 kg netto**

Art. Nr. 02855  
**Exkl. MwSt. € 5.200,00**  
**Inkl. MwSt. € 6.240,00**



**10 JAHRE  
GARANTIE**  
Schamotte-  
heizung

### Was ist der IME VARIO?

**Erstens:** ein vollwertiger IME Brotbackofen mit Speicherwärme, zum Backen, Braten und allen Funktionen, wie Sie es von einem IME gewohnt sind. **Zweitens:** zusätzlich hat der VARIO einen bei Bedarf zuschaltbaren leichten Umluftventilator eingebaut, der es ermöglicht mehrere Backbleche gleichzeitig einzuschließen. Mit dieser Ventilation kann man auch den Ofen wunderbar entfeuchten (z. B. beim Obstdörren sinnvoll)

### Die Weihnachtsbäckerei? – Kein Problem!

Der VARIO bäckt auch zwei oder drei Bleche auf einmal. Durch die (zarte) Luftströmung (diese ist so geführt, dass das Backgut nicht belastet wird) können Sie Effekte erzielen, die bis jetzt undenkbar waren und jederzeit mehrere Lagen auf einmal backen.

Selbstverständlich ändert sich die Funktion des Brotbackens in keiner Weise. Die Luftverteilung wird bei Bedarf einfach zugeschaltet. Beim Brotbacken gehen Sie wie gewohnt vor. Aufheizen – Ausschalten – Einschließen – und mit der Speicherwärme backen.

### Backen, Dörren, Braten mit dem neuen Vario

und das sogar auf mehreren Ebenen – mit Speicherhitze (Ober- und Unterhitze getrennt) und mit einem Wärmeverteiler (das ist eine leichte Luftumwälzung, die bei Bedarf zugeschaltet wird und die Hitze einfach von oben nach unten umschichtet). Also echte statische Hitze gespeichert im Schamottstein, der ohne Temperaturschwankungen gleichmäßig und schonend bäckt.

### Warum schmeckt Ihr Schweinsbraten und das gute Ganserl plötzlich wieder wie zu Großmutter's Zeiten?

Es ist eben keine heiße Luft, sondern echte Speicherwärme, die den unvergleichlichen Geschmack liefert. Für Brötchen, Fleisch und alles andere Back- und Bratgut das ideale Gerät. Und selbstverständlich auch ideal zum Dörren. Bei ca. 50 °C Temperatur und offenem Schwadenabzug einfach mehrere Bleche geschnittenes Obst oder Kräuter auf ein Backblech (oder speziellen Rost) geben und die gespeicherte Hitze der Schamotte (z.B. nach dem Brotbacken) ausnutzen.



# Über 40.000 Öfen

dieser Erfolgsserie wurden  
mittlerweile weltweit verkauft.

**Vollschamottierung, die un-  
erreichte IME Heiztechnik,  
10 Jahre Garantie**

und viele Vorteile mehr brach-  
ten diese IME Ofenserie auf die  
Überholspur. So gibt es eigent-  
lich nur mehr eine Entscheidung  
zu treffen: Welche Größe man  
sich anschaffen soll. Lieber eine  
Nummer größer um Reserven zu  
haben oder besser einen kleine-  
ren und bei Bedarf eine zweite  
Etage aufsetzen, um flexibel auf  
steigenden Bedarf reagieren zu  
können?

Die Entscheidung müssen die  
Kunden selbst treffen. Eines  
aber können wir Ihnen schon  
jetzt versichern. Ob Sie lieber  
einmal eine größere Menge  
backen oder öfters kleinere Men-  
gen, das selbstgebackene Brot  
hält um einiges länger frisch als  
gekauftes Bäckerbrot und Sie  
werden nie genug davon haben.

Denn bei selbstgebackenem  
Bauernbrot steigt der Bedarf  
automatisch an. Sowohl in der  
eigenen Familie als auch beim  
Vermarkten. Von Ihren Rezepten  
kann man nie genug bekommen.

Unterbauten für Ihre Öfen ab S. 30

70 Jahre IME®  
Jubiläumsaktion\*  
€ 300 (inkl. MwSt)  
Preisnachlass  
auf jeden Brotbackofen  
\*Aktion gültig v. 1.12.2019  
bis 31.12.2020

## Serie INO 2000 IME Backöfen

Schamotteheizung **10**  
Jahre  
Garantie



INO 2000/2 	INO 2000/4 	INO 2000/6 	INO 2000/8 	INO 2000/10 
<p><b>Der Kleinste</b> Mit 35 x 70 cm Backfläche ist er für 2 große Laibe (à 3,5 kg) oder 4 bis 5 Strutzen geeignet. Bei zweimaligem Einschießen erhalten Sie rund 14 kg Brot. Das ideale Profi - Modell für den kleineren Bedarf.</p> <p><b>Außenabmessungen:</b> B 95 x T 55 x H 43 cm</p> <p><b>Backfläche:</b> B 70 x T 35 cm</p> <p><b>Anschlusswert:</b> 3,3 kW / 400 V (230 V auf Anfrage)</p> <p><b>Gewicht:</b> 110 kg</p> <p><b>ACHTUNG:</b> unser Kleinsten hat keine serienmäßige Schwadeneinrichtung, diese kann jedoch gegen Aufpreis angefertigt werden.</p> <p>Art. Nr. 02840 <b>€ 2.750,00 exkl. 20 % MwSt.</b> <b>€ 3.300,00 inkl. 20 % MwSt.</b></p>	<p><b>Das Familienmitglied</b> Mit Backfläche 70 x 70 cm oder 4 großen Laiben (à 3,5 kg) gehört er zum wichtigsten Nahrungshersteller in der größeren Familie. Genug Brot um auch noch die Nachbarn oder enge Verwandte mitzuversorgen. Mit der Ersparnis durch das Selberbacken amortisiert sich die Anschaffung schon bald. Pro Backvorgang bis zu 14 kg. Brot (= 28 kg. bei zweimaligem Einschießen)</p> <p><b>Außenabmessungen:</b> B 95 x T 95 x H 43 cm</p> <p><b>Backfläche:</b> B 70 x T 70 cm</p> <p><b>Anschlusswert:</b> 6,6 kW / 400 V</p> <p><b>Gewicht:</b> 175 kg</p> <p>Art. Nr. 02845 <b>€ 3.950,00 exkl. 20 % MwSt.</b> <b>€ 4.740,00 inkl. 20 % MwSt.</b></p>	<p><b>Der Direktvermarkter</b> Für die ganz große Familie oder bereits fürs Direktvermarkten. Bei steigendem Bedarf einfach eine Etage später draufsetzen. Backfläche für 6 große Laibe, das ergibt ca. 20 kg. Brot pro Backgang und Etage. Genug um die Anschaffungskosten schnell eingespielt zu haben. Das meistverkaufte Modell.</p> <p><b>Außenabmessungen:</b> B 95 x T 128 x H 43 cm</p> <p><b>Backfläche:</b> B 70 x T 105 cm</p> <p><b>Anschlusswert:</b> 9,9 kW / 400 V</p> <p><b>Gewicht:</b> 230 kg</p> <p>Art. Nr. 02860 <b>€ 4.800,00 exkl. 20 % MwSt.</b> <b>€ 5.760,00 inkl. 20 % MwSt.</b></p>	<p><b>Der gewerbliche Direktvermarkter</b> Wer sich mit 2 Etagen des 4er Ofens nicht anfreunden kann ist mit dem 8er gut beraten. Die Backfläche von 70 x 140 cm erlaubt das Backen von 8 großen Laiben oder rund 28 kg Brot auf einmal. Achtung: Um den Wasserdampf, der beim Backen entsteht, aus dem Ofen zu bringen sollte bei diesem Modell unbedingt der Schwadenabzug ins Freie geleitet werden.</p> <p><b>Außenabmessungen:</b> B 95 x T 163 x H 43 cm</p> <p><b>Backfläche:</b> B 70 x T 140 cm</p> <p><b>Anschlusswert:</b> 13,2 kW / 400 V</p> <p><b>Gewicht:</b> 290 kg</p> <p>Art. Nr. 02865 <b>€ 6.600,00 exkl. 20 % MwSt.</b> <b>€ 7.920,00 inkl. 20 % MwSt.</b></p>	<p><b>Der Seltene</b> Bis zu 10 Laibe (à 3,5 kg) auf einen Streich. Die große Backfläche von 70 x 175 cm ergibt bis zu 35 kg Brot pro Backgang. Für gewerbliche Großvermarkter, die keine mehr-etagigen Ausführungen der kleineren Modelle wollen. Das Maxi-Modell mit besonderen Aufstellungsbedingungen.</p> <p><b>Außenabmessungen:</b> B 95 x T 198 x H 43 cm</p> <p><b>Backfläche:</b> B 70 x T 175 cm</p> <p><b>Anschlusswert:</b> 16,5 kW / 400 V</p> <p><b>Gewicht:</b> 340 kg</p> <p>Art. Nr. 02870 <b>€ 7.300,00 exkl. 20 % MwSt.</b> <b>€ 8.760,00 inkl. 20 % MwSt.</b></p>

alle Öfen stapelbar bis 3 Etagen





# Serie MAXXI

Der INO nun auch im breiten Format: die Serie MAXXI.

Für Direktvermarkter, die größere Mengen Brot gleichzeitig backen wollen, ist in vielen Fällen das Fassungsvermögen des Ofens von größter Bedeutung.

IME® hat ihnen zugehört und auf Grund der steigenden Nachfrage nach großen Ofenmodellen die Serie MAXXI entwickelt.

Diese Serie gibt es in zwei Größen:

- Einmal das Modell MAXXI 6, der zwar das gleiche Fassungsvermögen wie der INO 2000/6 hat, aber durch die große Türe auf der Breitseite eine schnellere Beschickung und Entnahme erlaubt. Wir kommen hier auch den Kunden entgegen, die einen großen Brotbackofen bisher nicht untergebracht haben, da die Tiefe fehlte.
- Das Modell MAXXI 9 mit der enormen Backfläche von 105x105 cm. So können gleichzeitig bis zu neun große Laibe mit einem Durchmesser von 35 cm gebacken werden.



## Technische Daten & Preise

### MAXXI 6



Der Breite. Wie INO 2000/6, jedoch Türe auf der Längsseite und damit leichter beschickbar.

Aussenabmessungen:  
**B 130 x T 95 x H 43 cm**

Backfläche:  
**105 x 70 cm**  
(für 6 Laibe á 3,5 kg)

Anschlusswert:  
**9,9 kW / 400 V**

Gewicht:  
**230 kg netto**

**Art.Nr.: 02861**  
Einführungspreis  
(bis 31.12.2020)  
**Exkl. MwSt. € 4.900,00**  
**Inkl. MwSt. € 5.880,00**

### MAXXI 9



Der Riese. Neun auf einen Streich. Mit 1,1 m<sup>2</sup> Backfläche ein wahrer Riese – bis zu 31 kg Brot pro Backgang.

Aussenabmessungen:  
**B 130 x T 128 x H 43 cm**

Backfläche:  
**105 x 105 cm**  
(für 9 Laibe á 3,5 kg)

Anschlusswert:  
**14,8 kW / 400 V**

Gewicht:  
**280 kg netto**

**Art.: 02862**  
Einführungspreis  
(bis 31.12.2020)  
**Exkl. MwSt. € 6.800,00**  
**Inkl. MwSt. € 8.160,00**

Selbstverständlich gilt auch für die Serie MAXXI – wie auch für alle anderen INO- und Vario-Geräte:

- 3fache Türverglasung
- Vollschatott-Technik
- Heiztechnik mit 10 Jahren Garantie (für eine Aufzahlung von € 100,- sogar 20 Jahre!)

alle Öfen stapelbar bis 3 Etagen

## Brotbacken Life

**Liebe Brot-Bäckerinnen und Bäcker,**

wie Sie wissen, kaufen Sie bei IME® nicht nur einen Backofen oder Zubehör in höchster Qualität und extrem langer Lebensdauer, sondern auch Serviceleistungen rund um das Produkt kostenlos dazu.

Eines dieser Informationsmedien ist unsere mindestens einmal jährlich erscheinende Broschüre „brot backen live“. Registrieren Sie sich noch heute für den kostenlosen Bezug dieses Mediums und Sie werden regelmäßig mit Tipps rund ums Brot backen, der Pflege des Ofens und neuen Rezepten versorgt.

Schicken Sie Ihre Bestellung einfach an [info@ime.at](mailto:info@ime.at). Ihre Daten werden selbstverständlich vertraulich und gemäß den Datenschutzrichtlinien behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihre  
**IME „brotbacken live“ – Redaktion**





... für INO 2000/2

## Beschwädung und Schwadenabzug

Alle Backöfen der Serie INO und VARIO haben serienmäßig eine Beschwädung und Schwadenabzug eingebaut. Ausgenommen davon ist das Modell INO 2000/2.

Dies ist bei normalem Betrieb aufgrund der Größe des Ofens auch nicht notwendig. Die Vollscharottierung gibt den zuvor aufgenommenen Dampf beim Backvorgang wieder ab und braucht nicht extra zugeführt werden. Ebenso ist ein extra Schwadenabzug nicht notwendig, da überschüssiger Dampf eben von der Schamotte aufgenommen wird. Sollten Sie dennoch diese Einrichtungen benötigen bauen wir diese gerne ein.

**Aufpreis für Schwadenabzug für INO 2000 / 2**  
 € 240,00 exkl. MwSt.  
 € 288,00 inkl. MwSt.

**Aufpreis für Schwellanlage für INO 2000 / 2**  
 € 265,00 exkl. MwSt.  
 € 318,00 inkl. MwSt.



## Steckermontage

Wollen Sie Ihren IME® Ofen nach Erhalt gleich in Betrieb nehmen? Dann können wir Ihnen für Sie gleich mit dem passenden Stecker und der richtigen Kabellänge ausstatten. Fragen Sie aber zuvor unbedingt Ihren Hauselektriker ob die Stromversorgung für Ihren Ofen auch den erforderlichen Vorschriften entspricht.

Stecker inkl. 2m Kabel	Preis € exkl. MwSt.	Preis € inkl. MwSt.
Eurostecker 16 Amp. (mit Phasenwender)	32,00	38,40
Eurostecker 32 Amp. (mit Phasenwender)	38,00	45,60
Perilex	35,00	42,00
Je m zusätzl. Kabel	4,00	4,80



Eurostecker

Perilex

## Qualitätsmerkmale und Pluspunkte

... das überzeugt!

Qualität ist mehr als ein Wort. Jahrzehntelange Erfahrung verbunden mit ständigem Bestreben immer wieder Verbesserungen, oft nur in kleinen Details, zu finden führen zur unerreichten IME Qualität.



### Vertrauen

Die Lebensdauer der IME Öfen ist legendär. Mehr als ein halbes Jahrhundert Vollbetrieb ist keine Ausnahme. Dies ist natürlich auch Verpflichtung, weiterhin alles zu geben um die Lebensdauer der Geräte noch weiter zu steigern. Aber erst der Beweis macht Sie sicher.

### Der Beweis

IME bietet 5 Jahre freiwillige Gewährleistung auf alle Brotbacköfen, 10 Jahre Materialgarantie auf die Heiztechnik und das Gehäuse!

Sie können aber auch noch weitere Sicherheit erhalten. **10 Jahre Vollgarantie und 20 Jahre Materialgarantie auf die Heiztechnik.** Durch eine Einmalzahlung von € 100,- netto (120,- inkl. MwSt.) schließen Sie alle Eventualitäten aus und erhalten damit eine Garantieverlängerung auf die Heiztechnik um weitere 10 Jahre. Das heißt, dass Sie im Falle eines Falles 20 Jahre lang alle erforderlichen Heizelemente (Schamotteheizplatten, Heizkörper u.s.w.) kostenlos erhalten und die ersten 10 Jahre Garantie auf den gesamten Ofen haben.

## Anwenderfreundlichkeit

- Oberhitze** bis 300 Grad - den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur einstellen
- Unterhitze** bis 300 Grad - den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur einstellen
- Hauptschalter:** einfach die einmal gefundenen optimalen Temperaturen eingestellt lassen und mittels dem Hauptschalter den Ofen jedesmal ein- und ausschalten.
- Lichtschalter:** für eine optimale Ausleuchtung des Ofens einfach Licht ein- und ausschalten
- Kontrollleuchten:** wenn diese erlöschen ist die eingestellte Temperatur erreicht und das Backgut kann eingeschossen werden.
- Schwadenabzug:** Durch Drehen des Knebels wird die Schwadenabzugsklappe auf der Rückseite des Ofens auf- und zugemacht. Überschüssiger Dampf kann entweichen.
- Erfahrung macht den optimalen Ofen** auch die richtige Innenhöhe ist wichtig, um die optimale Brotqualität zu erhalten. Erst der richtige Abstand der Oberhitze gewährleistet die richtige Bräunung der Rinde und ein optimales Durchbackverhalten Ihres Brotes.
- Energiesparend:** Die optimale Mehrschicht - Isolierung, die 3-fache Türverglasung und die richtige Schamottestärke garantieren minimalsten Stromverbrauch bei bestem Backverhalten.

## Garantieverlängerung von 10 auf 20 Jahre

€ 100,00 exkl. MwSt. € 120,00 inkl. MwSt.  
 (Kein Rabatt auf diesen Artikel möglich!)

Art. Nr. 990900

weiteres praktisches Zubehör siehe ab Seite 28

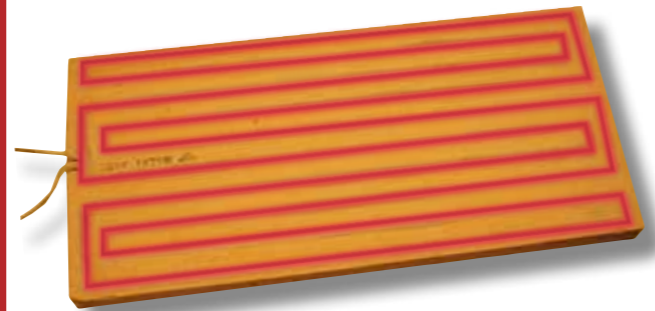


# Die bewährte Heiztechnik

Das Geheimnis der IME Schamotte-Heizplatten mit bis zu 20 Jahren Garantie

## Die Vorteile der IME Heiztechnik auf einem Blick

- **Absolut gleichmäßige Wärmeverteilung**
- **Energieeinsparung**
- **leichte Tauschbarkeit**
- **fast unbegrenzte Lebensdauer**



### IME forschte jahrelang an einer Möglichkeit Schamotteplatten mit integrierten Heizelementen zu entwickeln.

Außerdem sollte die Idee verwirklicht werden den ganzen Innenraum mit Schamotte auszukleiden. Nach langen Versuchsreihen wurde schließlich die revolutionäre IME Heizplatte erfunden.

Mehr als 7 Laufmeter Heizwendel (Spiralen) werden in einer Platte eingebaut. Die Platten werden übrigens aus 100% Naturmaterialien hergestellt. Vor allem Ton, verschiedene Silikate und andere wertvolle Mineralien werden dabei verwendet.

Das genaue Rezept ist natürlich geheim. Aber einige Tricks werden schon verraten. Zum Beispiel mikroskopisch kleine Sägespäne werden beigemischt. Wenn diese dann im Brennofen bei rund 2500°C restlos verbrennen entstehen winzige unsichtbare Poren die die einzigartige

Wärmeübertragung und das enorme Speichervermögen der IME Schamotte Heizplatten ausmachen.

Auch das unerreichte Backklima wird dadurch erst möglich, da die anfangs überschüssige Feuchtigkeit im Stein gespeichert und später wieder abgegeben wird bevor es im Innenraum zu trocken wird.

Das Einzigartige an diesen Platten ist aber die absolute Gleichmäßigkeit der Wärmeübertragung und die Energieeinsparung, die durch die wesentlich geringere Oberflächenbelastung der Heizelemente und das große Wärmespeichervermögen der Platten gewährleistet wird.



**Bis 20 Jahre Garantie**  
als Leistungsbeweis!

**Energiesparend**  
durch optimale Wärmeübertragung (100% Wirkungsgrad, keine Übertragungsverluste, reduzierte Oberflächenbelastung der Heizelemente)

**Servicefreundlichkeit**  
Platte lässt sich einfacher und billiger als herkömmliche Systeme wechseln

**Lebensdauer fast unbegrenzt**  
da mechanische Beschädigungen der Heizelemente ausgeschlossen sind und die Oberflächenbelastung der Heizwendel wesentlich reduziert ist

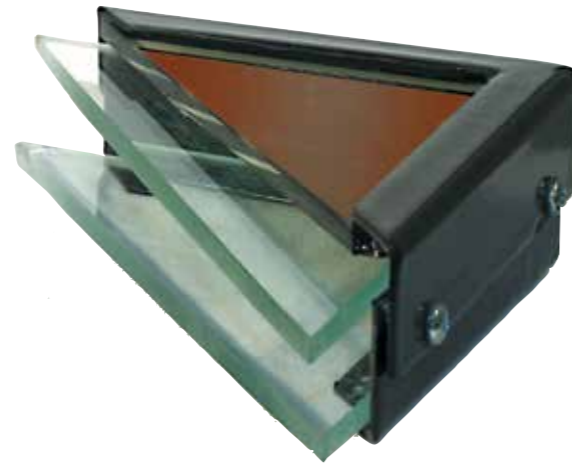
**Wärmeverteilung und Wärmespeicherung optimal**  
durch 7 lfm Heizwendel pro Platte und Vollschatottierung

**Feuchtigkeitsregulierendes Backklima**  
durch den Vollsteinbackraum und die Porosität der Platten wird einzigartiges Backklima gewährleistet



# Die 12 großen Vorteile

... der IME Backöfen



**Wußten Sie, dass IME 1957 die erste Firma war, die ein Europäisches Patent auf Backöfen erlangte? Das heisst, in Ihrem IME Ofen steckt mehr als ein halbes Jahrhundert Erfahrung. Nähere Informationen zu unseren Forschungen und zur Geschichte von IME sehen Sie im Internet unter [www.ime.at](http://www.ime.at).**

## 1. Das unerreichte Backklima

Durch die spezielle Zusammensetzung der Schamotte-mischung und einiger Tricks beim Brennvorgang wird die IME Heizplatte besonders speicherfähig und feuchtigkeits-regulierend. Überschüssige Feuchtigkeit wird im Stein ge-speichert und bei Bedarf wieder abgegeben. Dadurch ent-steht das optimale Backklima im Innenraum.

## 2. Vollschatottierung

Die Vollschatottierung der IME Brotbacköfen in Verbin-dung mit der IME Heiztechnik bringt eine Backqualität, wie sie höchstens von Holzbeheizten Steinöfen bekannt ist. Allerdings noch einfacher und sparsamer. Durch die Rundum-Schatottierung bleibt die Hitze großteils im In-nenraum – auch bei geöffneter Türe. Die Speicherwirkung der Schamotte im gesamten Innenraum bringt eine gleich-mäßige Hitzeverteilung und dadurch beste Backergebnisse. Und das bei bis zu 40 % Energieeinsparung im Vergleich zur herkömmlichen Bauweise.

## 3. IME Dreifach-Türverglasung

Großes Sichtfenster mit Thermoverglasung, dessen mitt-leres Glas mit einer transparenten, Wärme reflektierenden Silberbedampfung beschichtet ist. Gegen Energieverlust und für gleichmäßige Temperaturverteilung im Backraum.

## 4. IME Schwadenabzug

Schwadenabzug für ein verbessertes Backklima. Vor allem bei mehreren Backvorgängen hintereinander leitet der Ab-zug überschüssige Luftfeuchte aus dem Ofen. Rauch und Geruch – z. B. von Rückständen auf der Schamotte – wer-den eliminiert.

## 5. IME Isolierung

Vernatfaser-Isolierung als Garant für gleich bleibende Wär-me im Backraum. Die Vernatfaser mit hochdämmender Isolierwirkung stammt aus der Entwicklungsabteilung des Hauses IME. Eine Spezialfasermatte, die zwischen Scha-motte und Gehäuse wesentlich zur Energieeinsparung beiträgt.

## 6. IME Stapelbauweise

Stapeln bis zu drei Etagen auf die angebotenen Unterge-stelle möglich. Es können auch 4er und 6er Öfen kombiniert werden. Preiswert und formschön geht es auch mit den Aufbaumuf-feln. Diese werden auf einen vorhandenen Ofen der glei-chen Größe aufgesetzt und mit einer Frontblende verbun-den. Auch diese können jederzeit zu vollwertigen einzel-nen Etagen umgerüstet werden.

## 7. IME Lebensdauer

Robuste Bauweise und hochwertiges Edelstahlgehäuse, in Österreich produziert und nach strengen Qualitätskriterien kontrolliert. Für den Fall des Falles gibt's bei IME sogar 40 Jahre Liefergarantie für Ersatzteile. Diese garantiert übrigens Wiederverkaufswerte für Ihren Ofen, der sogar manchmal über den einstigen Preis der An-schaffung hinaus geht.

## 8. IME 300 Grad Technik

Ober und Unterhitze durch zwei Thermostate stufenlos re-gelbar, von 0 bis 300°C.

## 9. IME Beschwadung

Durch den Einfüllstutzen auf der Deckelvorderseite kann man ganz einfach eine kleine Menge Wasser in den Schwa-denkanal leiten. Durch den entstehenden Dampf im Inne-ren des Ofens wird ein übermäßiges Aufreissen der Rinde vermieden werden.

## 10. IME Innenraumbeleuchtung

Großzügig dimensionierte Backraumbeleuchtung zur Kon-trolle des Backvorgangs in allen Brotbackofen-Modellen.

## 11. IME Sicherheitsgriff

Ergonomisch geformter Griff mit emaillierter Oberfläche, der sich nicht übermäßig erwärmen kann. Bei den mei-sten Modellen ist die durchgehende Griffstange rechts und linkshänderfreundlich über die gesamte Türbreite gezogen. Nicht nur ein Designelement, sondern auch praktisch im täglichen Gebrauch.

## 12. IME Original Zubehör

noch mehr Spaß mit Ihrem IME Ofen und noch einfacheres Arbeiten. Ob der passende Unterschrank, die passenden Backbleche, Schaufeln oder der praktische Besen zum Auskehren des Ofens. IME bietet Ihnen ein komplettes Sor-timent an praktischen Helfern für den täglichen Einsatz. Weitere Informationen und Fotos unter [www.ime.at](http://www.ime.at)

## 5. IME Isolierung

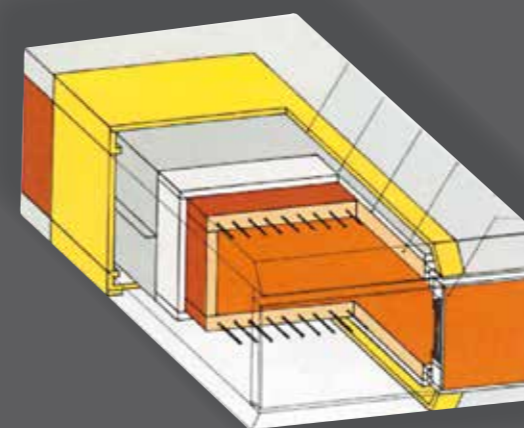
Luftmantel

Innere Isolierung „Vernat“

Schamotte mit integrierten

Heizkörpern

3fache Isolierverglasung



## 12. IME Original Zubehör



# Der perfekte Unterbau

Maria weiß genau wie's geht. Mit den richtigen Helfern wird das Backen erst so richtig zum Vergnügen. Damit der Ofen jahrzehntlang auf gesunden Beinen steht, stellen Sie ihn am besten auf das extra für ihn entwickelte Untergestell.

## UNTERGESTELL STANDARD

Das praktische und formschöne Untergestell im Baukastensystem. Durch die optimalen Auflagepunkte beste Statikwerte für Ihren IME Ofen. Jederzeit mit Zwischenfach und Höhenverstellung erweiterbar und somit höchst flexibel. Noch komfortabler mit der richtigen Höhe zum Einschließen des Brotes. Ihr Ofenuntergestell ausgerüstet mit der höhenverstellbaren Verlängerung und praktischem Zwischenfach garantieren ein ergonomisch günstiges Arbeiten und zusätzliche Ablagemöglichkeit für Ihre Zutaten und Werkzeuge.

### INO 2000/2

Art. Nr. 02907  
€ 280,00 exkl. MwSt.  
€ 336,00 inkl. MwSt.

### INO 2000/6

Art. Nr. 02905  
€ 385,00 exkl. MwSt.  
€ 462,00 inkl. MwSt.

### INO 2000/10

Art. Nr. 02908  
€ 710,00 exkl. MwSt.  
€ 852,00 inkl. MwSt.

### MAXXI 9

Art. Nr. 02904  
€ 580,00 exkl. MwSt.  
€ 696,00 inkl. MwSt.

### INO 2000/4

Art. Nr. 02906  
€ 345,00 exkl. MwSt.  
€ 414,00 inkl. MwSt.

### INO 2000/8

Art. Nr. 02906  
€ 590,00 exkl. MwSt.  
€ 708,00 inkl. MwSt.

### MAXXI 6

Art. Nr. 02903  
€ 385,00 exkl. MwSt.  
€ 462,00 inkl. MwSt.

## UNTERGESTELL VERLÄNGERUNG / HÖHENVERSTELLUNG

Die praktische Fußverlängerung ergibt höhenverstellbare Untergestelle von 70 cm bis 110 cm in 5 cm Stufen. Passend für alle Untergestellmodelle.

Art. Nr. 02900.95.01  
€ 150,00 exkl. MwSt.  
€ 180,00 inkl. MwSt.

## ZWISCHENFACH

Durch das einhängbare Zwischenfach wird Ihr Untergestell zum praktischen Universalmöbel. Die Ablage für Ihr gesamtes Zubehör.

### Für Untergestell INO 2000/2

Art. Nr. 02900.95.02  
€ 99,00 exkl. MwSt.  
€ 118,80 inkl. MwSt.

### Für Untergestell INO 2000/4

Art. Nr. 02900.95.03  
€ 118,00 exkl. MwSt.  
€ 141,60 inkl. MwSt.

### Für Untergestell INO 2000/6

Art. Nr. 02900.95.04  
€ 142,00 exkl. MwSt.  
€ 170,40 inkl. MwSt.



Foto: Untergestell Set mit Standard Untergestell, Verlängerung und Zwischenfach

## SET-ANGEBOTE:

Set-Angebot bestehend aus:  
1 Untergestell  
1 Untergestell-Verlängerung  
1 Zwischenfach

Für INO 2000/2, VARIO 2  
€ 450,00 exkl. MwSt.  
€ 540,00 inkl. MwSt.

Für INO 2000/4, VARIO 4  
€ 575,00 exkl. MwSt.  
€ 690,00 inkl. MwSt.

Für INO 2000/6, VARIO 6  
€ 650,00 exkl. MwSt.  
€ 780,00 inkl. MwSt.

Wir empfehlen die Verwendung des original IME Untergestells und Zubehörs. Durch die optimalen Auflagepunkte und die getestete Statik verlängert sich auch die Lebensdauer Ihres IME Ofens.

Unterbauten VARIO 4 siehe INO 2000/4  
VARIO 6 siehe INO 2000/6



## ROLLMAX

Das praktische Rollgestell als Untersatz für Ihren Unterbau lässt Ihren Ofen förmlich schweben. Mit einer Hand den ganzen Ofen nach vor oder zur Seite schieben, das erleichtert die Reinigung des Umfeldes ungemein.

Rollmax für INO 2000/2  
Art. Nr. 02900.95.05  
€ 490,00 exkl. MwSt.  
€ 588,00 inkl. MwSt.

Rollmax für INO 2000/6 und MAXXI 6  
Art. Nr. 02900.95.07  
€ 580,00 exkl. MwSt.  
€ 696,00 inkl. MwSt.

Rollmax für INO 2000/4  
Art. Nr. 02900.95.06  
€ 540,00 exkl. MwSt.  
€ 648,00 inkl. MwSt.

Rollmax für MAXXI 9  
Art. Nr. 02900.95.10  
€ 620,00 exkl. MwSt.  
€ 744,00 inkl. MwSt.



Foto: Rollmax mit Untergestell  
• Tragfähigkeit bis zu 2 Etagen  
• 2 Räder feststellbar  
• Inkl. Bodenfach



# DAS IME BACK- HÄUSCHEN



## Bauen Sie selbst den Ofen Ihrer Träume.

Mobil oder stationär. Verbauen Sie Ihren Ofen und schicken Sie uns ein Foto. Die schönsten Kreationen werden prämiert. Alle Öfen einbaufähig – Einbaumodelle zum gleichen Preis wie normale Standgeräte. Anstelle des Deckels wird ein Einbau- rahmen für ein oder zwei Etagen mitgeliefert. Den Einbauahmen gibt es in schwarz oder Edelstahl. Gerne machen wir Ihnen auch ein Angebot für den Einbau Ihres Ofens. Ob gemauert oder in eine verflieste Wand – alles ist möglich. Achtung: beachten Sie bitte die besonderen Montage und Aufstellungsbedingungen (Brandschutz).

# Unterschrank

... in Edelstahl - für Ihre Profi Backstube

### Hygienisch, praktisch sauber:

der ideale Unterbau für Ihren IME Brotback- ofen (bis zu 3 Etagen) mit Zwischenfach, so haben Sie großen Stauraum und alle Ihre Werkzeuge und Zutaten jederzeit griffbereit. Äußerst stabile Konstruktion aus Formrohren und hoch- wertigem Edelstahl CrNi 18/10. Mit Edelstahlflügeltüren. Höhe 100 cm.

Der ideale Unterbau damit der Platz optimal genützt werden kann. Zubehör kann darin einfach verstaut werden. Die Anfertigung des Untergestells kann auch mit Einschüben für Backbleche GN 1/1 oder 60 x80 cm bzw. 40 x 60 cm erfolgen.



### Für INO 2000/2

Art. Nr. 02316B  
€ 1.950,00 exkl. MwSt.  
€ 2.340,00 inkl. MwSt.

### Für INO 2000/6

Art. Nr. 02346B  
€ 2.380,00 exkl. MwSt.  
€ 2.856,00 inkl. MwSt.

### Für MAXXI 6

Art. Nr. 02861B  
€ 2.480,00 exkl. MwSt.  
€ 2.976,00 inkl. MwSt.

### Für INO 2000/4

Art. Nr. 02326B  
€ 2.150,00 exkl. MwSt.  
€ 2.580,00 inkl. MwSt.

### Aufpreis für Räder:

€ 125,00 exkl. MwSt.  
€ 150,00 inkl. MwSt.

### Für MAXXI 9

Art. Nr. 02862B  
€ 3.250,00 exkl. MwSt.  
€ 3.900,00 inkl. MwSt.

### Achtung!

Bitte prüfen Sie vor Bestellung, ob diese Schränke bei Ihnen durch die Türen passen. Die Schränke sind nicht zerlegbar, können aber auf Wunsch kleiner gefertigt werden.



Vor 2 Monaten hatte Maria ihren 10. Hochzeitstag. Eigentlich wollte ihr Mann ihr eine Reise schenken. Aber am schönsten ist es doch zu Hause. Maria wollte lieber etwas ganz Besonderes.

Auf der Suche nach Rezepten landete sie auf der IME Homepage. Dort sah sie eine Neuheit, die sie nicht mehr los ließ. Um das „Gehenlassen“ des Teiges optimal gewährleisten zu können wurde der **IME Gär- und Dörrschrank** geschaffen. Dieser dient praktischerweise als Untersatz für den Ofen. Es kann darin eine ganze Teigcharge für den nächsten Backvorgang aufbewahrt werden. Aber nicht nur zum Gären ist dieses Gerät geeignet, sondern genauso gut zum **Obstdörren**.

In Marias Hausgarten stehen einige große Obstbäume, die jedes Jahr reiche Ernte tragen. Jedes Jahr wieder stellt sich die Frage ob die Früchte überhaupt geerntet werden sollen. Der Verkauf des Obstes wird von Jahr zu Jahr schwieriger und auch mit Marmelade lässt sich nicht viel verdienen. Als Maria neulich einen Artikel über die Vorteile gedörrten Obstes las, reifte ihr Entschluss. Die in der letzten Zeit vernachlässigte Obsternte wird, richtig verarbeitet, zum neuen Verkaufsschlager. Endlich ein Produkt, das nicht nur gesund ist und einfachst hergestellt werden kann, sondern auch monatelang haltbar bleibt. Außerdem kann es noch jederzeit weiterverarbeitet werden. Als Zutaten im Müsli genauso wie im Brot. Und Preise können damit erzielt werden, bei denen sich echt noch was verdienen lässt.

Multifunktional – nutzen Sie die Abwärme vom aufgeheizten Ofen oder mit der eingebauten Eigenheizung bei kaltem Ofen. Geeignet zum Gehenlassen von fertigem Teig, Warmhalten von Brot oder zum selbständigen Dörren von Obst.



# IME Gär- Dörr- und Aufbewahrungsschrank

... so praktisch!

*Gärschrank passend zu den Modellen 2-6  
Gär-, Dörr- und Aufbewahrungsschränke:*

**Für INO 2000 / 2**

Art. Nr. 02316BH

€ 2.350,00 exkl. MwSt.

€ 2.820,00 inkl. MwSt.

**Für INO 2000 / 6**

Art. Nr. 023452

€ 2.850,00 exkl. MwSt.

€ 3.420,00 inkl. MwSt.

**Für INO 2000 / 4**

Art. Nr. 02322

€ 2.560,00 exkl. MwSt.

€ 3.072,00 inkl. MwSt.

**Aufpreis für Räder**

€ 125,00 exkl. MwSt.

€ 150,00 inkl. MwSt.

Anschlusswert: 1,5 kW

Höhe: 100 cm

GN1/1 Einschübe

auch mit Räder erhältlich

Das Gerät kann optional auch mit einem Befeuchter (ohne Wasseranschluss) ausgestattet werden. Verdunstungsstärke regelbar.

**Aufpreis**

€ 390,00 exkl. MwSt.

€ 468,00 inkl. MwSt.



einfach den bestehenden Ofen aufsetzen und los geht's!

*Auch Marias Kinder lieben gedörrtes Obst im Müsli oder als leicht mitnehmbare Jause in die Schule oder zum Fußballtraining.*

*Im Gegensatz zur Verarbeitung von Obst zu Marmelade braucht der Dörrvorgang keine Zucker- oder sonstigen Zusätze. Als echte Vitaminbomben werden diese kleinen Snacks in Reformhäusern zu Höchstpreisen verkauft.*





# Die IME Heissluftöfen

## HEISLUFTÖFEN Serie TAIFUN für GN 1/1 oder Euronorm 600 x 400mm

Die Profi Geräte sowohl für GN 1/1 als auch Euronorm 600x400 mm!  
Für alle Einsatzbereiche: zum Backen, Braten, Aufwärmen oder Warmhalten.  
Professionell/Kompakt/Preiswert

Die Profi-Heißluftofenserie TAIFUN zeichnet sich durch Edelstahlausführung mit hoher Heizleistung und durch kompakte Außenabmessungen aus. Auch auf Grund ihres attraktiven Preises sind die Geräte dieser Serie die optimalen Backgeräte in der Gastronomie und im Imbissbereich, sowie in Bäckerei und Patisserie und der Direktvermarktung.



### TAIFUN S

für 4 Bleche/Roste  
Zwischenabstand Bleche 80 mm  
mit Befeuchtung  
Timer bis 60 Minuten einstellbar  
2 Motoren mit Auto-Reverse System  
Klapptüre  
Zubehör nicht im Preis enthalten

**BTH: 780 x 770 x 655 mm**  
**Anschlusswert:** Art. Nr. 02297  
**7 kW – 400 V** € 1.850,00 exkl. MwSt.  
**Ausführung in Edelstahl** € 2.220,00 inkl. MwSt.



### TAIFUN PRO

für 4 Bleche/Roste  
Zwischenabstand Bleche 80 mm  
mit direkter Befeuchtung  
digitaler Timer  
2 Motoren mit Auto-Reverse System  
Klapptüre  
Zubehör nicht im Preis enthalten

**BTH: 780 x 770 x 655 mm**  
**Anschlusswert:** Art. Nr. 02297D  
**7 kW – 400 V** € 1.990,00 exkl. MwSt.  
**Ausführung in Edelstahl** € 2.388,00 inkl. MwSt.

... für alle Einsatzbereiche im Haushalt,  
Direktvermarktung, Gastronomie und Patisserie.

## TAIFUN BAKERY

Zuverlässige Profigeräte für Bäckerei und Patisserie, die keine Wünsche offen lassen. Funktional und doch einfach zu bedienen.



### TAIFUN BAKERY 6

für 6 Bleche/Roste 600x400 mm  
Zwischenabstand Bleche 80 mm  
mit direkter Befeuchtung  
analoger Timer  
2 Motoren mit Auto-Reverse System  
Ventilator mit 2 Geschwindigkeiten  
Türe links angeschlagen  
2 Bleche serienmäßig

**BTH: 980 x 840 x 790 mm**  
**Anschlusswert:** Art. Nr. 02298  
**9,6 kW – 400 V** € 3.600,00 exkl. MwSt.  
**Ausführung in Edelstahl** € 4.320,00 inkl. MwSt.



### TAIFUN BAKERY 10

für 10 Bleche/Roste 600x400 mm  
Zwischenabstand Bleche 80 mm  
mit direkter Befeuchtung  
analoger Timer  
3 Motoren mit Auto-Reverse System  
Ventilator mit 2 Geschwindigkeiten  
Türe links angeschlagen  
2 Bleche serienmäßig

**BTH: 980 x 840 x 1086 mm**  
**Anschlusswert:** Art. Nr. 02299  
**14,1 kW – 400 V** € 5.500,00 exkl. MwSt.  
**Ausführung in Edelstahl** € 6.600,00 inkl. MwSt.

# Backbleche und Pfannen

... das richtige Zubehör macht aus Ihrem Ofen einen Alleskönner

Zu Ihrem IME brauchen Sie auch das richtige Zubehör, vor allem Bleche oder Pfannen, damit Ihr Gerät noch vielfältiger einsetzbar ist.

## Gelochte Bleche:

für Kleingebäck, vor allem beim Backen auf mehreren Ebenen (bessere Wärmeverteilung) und zum Obst dörren (unbedingt ein geschlossenes Blech darunter geben zum Auffangen der Flüssigkeit)



Bratpfanne granit-emailliert



Bratpfanne Edelstahl

## Granitemaillierte Bleche und Pfannen:

hier ist die Emaillierung besonders hart, was sich auf ein besonders gleichmäßiges Temperaturverhalten auswirkt. Bei sehr großer Hitze ist jedoch ein leichtes Verziehen möglich. Die Emaillierung vermindert jedoch ein Ankleben des Backgutes.



Backblech granit-emailliert



Backblech Aluminium

## Edelstahlbleche:

besonders langlebig, jedoch mit höherem Verzugsfaktor. Dafür jedoch preislich interessant.



Backblech Edelstahl



gelochtes Blech, Edelstahl

## Baguetteblech

für 5 Baguettes, gelocht, 395x600 mm, Höhe 30 mm

Art. 02992.95.04

€ 67,00 exkl. MwSt.

€ 80,40 inkl. MwSt.



Baguetteblech



gelochtes Blech, Aluminium

## Grillrost

Abmessungen BxT in mm	Art. Nr.	Preis € exkl. MwSt.	Preis € inkl. MwSt.
530x325 mm GN 1/1	01170.95.32	45,00	54,00
530x650 mm GN 2/1	02000.95.33	88,00	105,60



Grillrost

Abmessungen BxT in mm	Höhe mm	Ausführung	Art. Nr.	Preis € exkl. MwSt.	Preis € inkl. MwSt.
<b>passend zum VARIO 2 + INO 2000/2</b>					
645x300	20	Alu, 4-Rand	02840.95.50	52,20	62,64
645x300	20	Alu gelocht, 4-Rand	02840.95.51	75,00	90,00
530x325 GN 1/1	20	granitemailliert, 4-Rand	02340.95.00N	62,00	74,40
530x325 GN 1/1	60	granitemailliert, Pfanne	02000.95.31N	125,00	150,00
530x325 GN 1/1	20	Edelstahl, 4-Rand	01170.95.01	22,00	26,40
530x325 GN 1/1	20	Edelstahl gelocht, 4-Rand	01171.95.01	24,80	29,76
<b>passend zum VARIO 4 + INO 2000/4</b>					
645x530 <b>NEU</b>	20	Alu, 4-Rand	02850.95.01	65,00	78,00
645x530 <b>NEU</b>	20	Alu gelocht, 4-Rand	02850.95.02	83,10	99,72
530x650 GN 2/1	20	granitemailliert, 4-Rand	02340.95.01	125,00	150,00
530x650 GN 2/1	60	granitemailliert, Pfanne	02340.95.03	145,00	174,00
530x650 GN 2/1	20	Edelstahl, 4-Rand	01170.95.39	42,00	50,40
530x650 GN 2/1	20	Edelstahl gelocht, 4-Rand	01171.95.15	44,00	52,80
<b>passend zum VARIO 6 + INO 2000/6 + INO 2000/8 + INO 2000/10</b>					
645x1000	20	Alu, 4-Rand	02860.95.01	81,50	97,80
645x1000	20	Alu gelocht, 4-Rand	02860.95.03	97,00	116,40
600x800	70	granitemailliert, 4-Rand	02000.95.34N	165,00	198,00

sowie alle Bleche und Pfannen, die zum Vario 4/INO 2000/4 passen



# Brotbackformen, Simperl, Stempel

## Simperl oval - lang

Brotgewicht	Abmessungen Höhe=6,5 cm	Art. Nr.	Preis/Stk. € exkl. MwSt.	Preis/Stk. € inkl. MwSt.
500 - 750 g	27 x 13 cm	02840.95.01	17,50	<b>21,00</b>
750 - 1000 g	36 x 13 cm	02840.95.02	18,70	<b>22,44</b>
1000 - 1500 g	40 x 13,5 cm	02840.95.03	21,50	<b>25,80</b>
1500 - 2000 g	46 x 14,5 cm	02840.95.04	24,00	<b>28,80</b>
2500 - 3000 g	55,5 x 16 cm	02840.95.05	32,00	<b>38,40</b>

## Simperl oval - breit

Brotgewicht	Abmessungen Höhe=6,5 cm	Art. Nr.	Preis/Stk. € exkl. MwSt.	Preis/Stk. € inkl. MwSt.
250 - 500 g	25 x 11 cm	02840.95.06	16,00	<b>19,20</b>
500 - 750 g	30 x 12 cm	02840.95.07	18,80	<b>22,56</b>
1000 - 1500 g	35 x 14 cm	02840.95.08	20,00	<b>24,00</b>
1000 - 2000 g	38,5 x 16 cm	02840.95.09	21,50	<b>25,80</b>
3000 - 4000 g	50 x 19 cm H 9,5 cm	02840.95.10	32,00	<b>38,40</b>

## Simperl rund

Brotgewicht	Abmessungen Höhe=6,5 cm	Art. Nr.	Preis/Stk. € exkl. MwSt.	Preis/Stk. € inkl. MwSt.
250 - 500 g	18 cm	02840.95.11	15,80	<b>18,96</b>
500 - 1000 g	21,5 cm	02840.95.12	17,20	<b>20,64</b>
1000 - 1500 g	24,5 cm	02840.95.13	17,90	<b>21,48</b>
1500 - 2000 g	26 cm	02840.95.14	20,00	<b>24,00</b>
1500 - 2500 g	28 cm/H 9 cm	02840.95.15	21,50	<b>25,80</b>
3000 - 4000 g	34 cm/H 10 cm	02840.95.16	32,00	<b>38,40</b>



**Die idealen Helfer - damit Ihr Brot in Form kommt und bleibt. Alle Brotformen in bester Profiqualität, zertifiziert nach den geltenden Hygienerichtlinien.**

Reine Natur – die Formen werden aus Peddigrohr hergestellt. Einfach in der Handhabung und jahrelang formstabil. Lieferbar in vielen verschiedenen Ausführungen. Die angegebenen Größen sind für Brote mit max. 40 % Weizenanteil. Bei höherem Weizenanteil wählen Sie bitte die nächst höhere Gewichtsklasse. Bei schweren Mehrkornbroten wählen Sie bitte die nächst kleinere Größe. Alle Größenangaben beziehen sich auf das obere Innenmaß in cm. Die Brotgewichtsangaben gelten für ausgebackenes Brot.

## Was ist eigentlich Peddigrohr?

Simperl werden aus Peddigrohr hergestellt – das ist ein Naturmaterial aus dem Stamm der Rattanpalme. Nach der Verwendung bitte nur trocknen lassen, ausbürsten und in einem temperierten Raum lagern.





### Sonderformen Baguetteform

Brotgewicht	Abmessungen Höhe=6,5 cm	Art. Nr.	Preis/Stk. € exkl. MwSt.	Preis/Stk. € inkl. MwSt.
250 - 500 g	44 cm	02840.95.17	28,00	<b>33,60</b>
500 - 750 g	56 cm	02840.95.18	32,00	<b>38,40</b>



### Sonderformen Dreiecksform

Brotgewicht	Abmessungen Höhe=7,5 cm	Art. Nr.	Preis/Stk. € exkl. MwSt.	Preis/Stk. € inkl. MwSt.
500 - 750 g	Seitenlänge 22 cm	02840.95.19	24,00	<b>28,80</b>



### Sonderformen Quadratisch

Brotgewicht	Abmessungen Höhe=7,5 cm	Art. Nr.	Preis/Stk. € exkl. MwSt.	Preis/Stk. € inkl. MwSt.
1000 - 1500 g	Seitenlänge 22 cm	02840.95.20	24,00	<b>28,80</b>



# Zubehör

Zubehör	Durchmesser	Art. Nr.	Preis/Stk. € exkl. MwSt.	Preis/Stk. € inkl. MwSt.
Brotstempel klein	5 cm	02840.95.40	22,90	<b>27,48</b>
Brotstempel groß	7 cm	02840.95.41	24,90	<b>29,88</b>
Semmeldrucker mit Loch		02840.95.42	19,00	<b>22,80</b>
Semmeldrucker ohne Loch		02840.95.43	19,00	<b>22,80</b>
Spiraldrucker für Kleingebäck		02840.95.44	19,00	<b>22,80</b>
Laugenweckendrucker		02840.95.45	19,00	<b>22,80</b>

### Back- und Nudelbrett

Abmessungen cm	Art. Nr.	Preis/Stk. € exkl. MwSt.	Preis/Stk. € inkl. MwSt.
60 x 40 cm	02840.95.30	37,00	<b>44,40</b>
65 x 44 cm	02840.95.31	40,00	<b>48,00</b>
70 x 46 cm	02840.95.32	42,60	<b>51,12</b>
75 x 49 cm	02840.95.33	48,00	<b>57,60</b>
80 x 52 cm	02840.95.34	56,00	<b>67,20</b>
90 x 58 cm	02840.95.35	64,00	<b>76,80</b>



### Mehlsieb

Durchmesser cm	Art. Nr.	Preis/Stk. € exkl. MwSt.	Preis/Stk. € inkl. MwSt.
17,5 - grob	02840.95.21	17,70	<b>21,24</b>
17,5 - fein	02840.95.22	18,70	<b>22,44</b>
20 - fein	02840.95.23	21,10	<b>25,32</b>



#### TIPP!

gesiebertes Mehl kann bis zu 30 % mehr an Volumen und Aufnahmefähigkeit aufweisen. Außerdem kann ein Verklumpen dadurch leichter vermieden werden.

## Gravuren

es besteht die Möglichkeit, Formen mit Holzboden zu bestellen, wo Gravuren angebracht sind (z.B. Sonne, Mühle), bzw. man kann eigene Formen anbringen lassen.  
Gerne machen wir Ihnen hier ein spezielles Angebot – teilen Sie uns Ihre Wünsche bezüglich Form und Gewicht mit!





# Schaufeln, Besen, Bürsten

... so macht Backen Spaß!

## Brotbackschaufeln

zum Einschließen und Herausnehmen der Brotlaibe

### Brotschaufel Alu mit Holzstiel kurz (30x36cm)

Stiel (55cm) aus Holz  
Gesamtlänge (90cm)  
Art.Nr. 02300.95.01  
€ 64,00 exkl. MWSt.  
€ 76,80 inkl. MWSt.



### Schaufel (30x36cm) Alu mit Holzstiel lang

Stiel (96cm) aus Holz  
Gesamtlänge (132cm)  
Art.Nr. 02300.95.01A  
€ 75,00 exkl. MWSt.  
€ 90,00 inkl. MWSt.



### Schaufel (36x39cm) aus Holz, mit Holzstiel

Stiel (135cm) aus Holz  
Art.Nr. 02300.95.01B  
€ 80,00 exkl. MWSt.  
€ 96,00 inkl. MWSt.



### Brotschieber Holz mit Holzstiel

18x40 cm, 195 cm  
Art.Nr. 02300.95.01  
€ 83,00 exkl. MWSt.  
€ 99,60 inkl. MWSt.



### Holzschaukel rund

Ø 33 cm,  
Gesamtlänge 173 cm  
Art.Nr. 02300.95.06  
€ 90,00 exkl. MWSt.  
€ 108,00 inkl. MWSt.

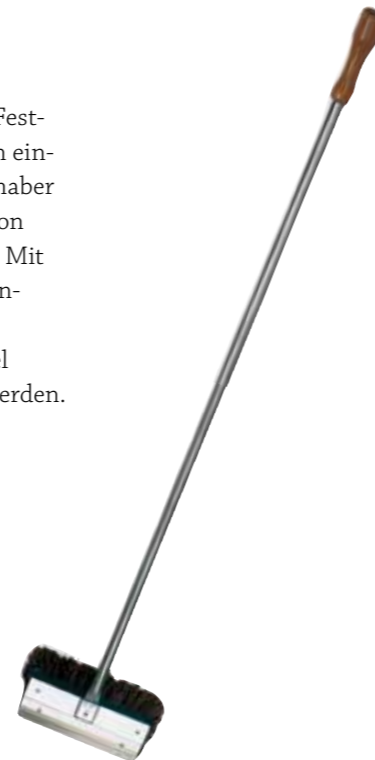


## Reinigungsbesen

zum Auskehren Ihres Ofens. Festgebrannte Rückstände können einfach mit dem aufgesetzten Schaber gelöst werden. Ofen einfach von hinten nach vorne auskehren. Mit Edelstahlstiel und hitzebeständigen Naturborsten.  
Gesamtlänge 170 cm. Der Stiel kann einfach selbst gekürzt werden.

Art. Nr. 02300.95.04  
€ 82,00 exkl. MwSt.  
€ 98,40 inkl. MwSt.

Ausführung drehbar  
Art. Nr. 02300.95.04A  
€ 100,00 exkl. MwSt.  
€ 120,00 inkl. MwSt.



## Ersatzbürste

für Reinigungsbesen – nur Vorderteil ohne Stiel, einfach zum Aufschauben

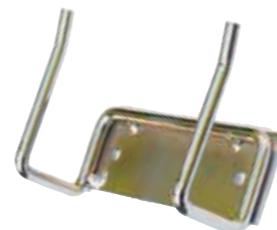
Art. Nr. 02300.95.17  
€ 37,00 exkl. MwSt.  
€ 44,40 inkl. MwSt.



## Aufhängehaken

für Brotbackschaufel  
Praktischer Haken, damit die Schaufel immer hygienisch gelagert ist und nicht umfallen kann.

Art. Nr. 02300.95.16  
€ 29,00 exkl. MwSt.  
€ 34,80 inkl. MwSt.



# Unverzichtbare Helfer

... für jeden Bedarf

## Hackstöcke aus Massivholz

500 x 500 x 900 mm – Stärke 170 mm  
€ 570,00 exkl. MwSt.  
€ 684,00 inkl. MwSt.



## Hackstöcke aus Edelstahl und Polyäthylen

500 x 500 x 900 mm – Stärke 50 mm  
€ 820,00 exkl. MwSt.  
€ 984,00 inkl. MwSt.



## Abfallrolli

60 Liter, fahrbar, Chromnickelstahl, mit Deckel  
€ 128,00 exkl. MwSt.  
€ 154,00 inkl. MwSt.



## Mehlwagen

zum praktischen und hygienischem Aufbewahren von Mehl. Dank der stabilen Räder kann das Mehl damit leicht zur Knetmaschine gefahren werden.  
Bis zu 50 kg Mehl.

Maße mm:  
B 380 x T 720 x H 760  
€ 420,00 exkl. MwSt.  
€ 504,00 inkl. MwSt.



## Arbeitstisch aus Edelstahl

mit Bodenbord, ohne oder mit Aufkantung 100 mm, höhenverstellbare Füße, Höhe 850 mm



Maße mm:

B 1200 x T 700 x H 850  
€ 330,00 exkl. MwSt.  
€ 396,20 inkl. MwSt.

B 1600 x T 700 x H 850  
€ 394,00 exkl. MwSt.  
€ 472,20 inkl. MwSt.

B 1400 x T 700 x H 850  
€ 365,00 exkl. MwSt.  
€ 438,20 inkl. MwSt.

B 2000 x T 700 x H 850  
€ 450,00 exkl. MwSt.  
€ 540,20 inkl. MwSt.

## Spültisch aus Edelstahl

mit Abtropftasse links oder rechts \*, durchgehendes Bodenbord, höhenverstellbare Füße, Aufkantung 100 mm

Maße mm:

Tisch: B 1000 x T 600 x H 950  
Becken: B 400 x T 400 x H 250  
€ 371,00 exkl. MwSt.  
€ 445,20 inkl. MwSt.

Tisch: B 1200 x T 700 x H 950  
Becken: B 400 x T 400 x H 250  
€ 571,00 exkl. MwSt.  
€ 685,20 inkl. MwSt.



TIPP: Fordern Sie den Edelstahl-Aktionsfolder an unter [info@ime.at](mailto:info@ime.at) oder 0662/880070

Für weitere Angebote fordern Sie unseren Gastronomiekatalog an.

# Aufschnittmaschinen

... eine willkommene Arbeitserleichterung



- **Schneidscheiben Edelstahl**
- **Schlitten zur Reinigung abnehmbar**
- **Schleifaufsatz serienmäßig**
- **Schnittstärke bis 13 mm**

Während das Brot im Ofen bäckt hat sich Besuch bei Maria angesagt. Die Nachbarn kommen gleich vorbei. Schnell bereitet Maria eine kleine Jause vor. Brot hat sie schon parat. Nun schneidet sie noch den selbstgemachten Schinken von Günther, ihrem Schwager auf. Ebenso einige Scheiben Käse und Gemüse.

Mit Ihrer IME Aufschnittmaschine die reinste Freude. Die neue Serie der IME Aufschnittmaschinen bietet Spitzenqualität zum günstigen Preis. Alle Messer sind mit Teflon beschichtet, daher ist auch das Schneiden von Wurst und Käse hintereinander möglich. Leichte Reinigung und fast unbegrenzte Lebensdauer durch beste rostfreie Materialien.

Hochleistungs-  
maschine mit abgerundeten  
Ecken zur leichten Reinigung.  
Messerneigung 38°, extra großer  
Abstand zwischen Messer und  
Gehäuse. Füße aus  
Aluminium. Ausführung  
spritzwasserfest.



## Model AM 220 T

Messerdurchmesser 220 mm, Schnittstärke bis 13 mm, Aludruckgussgehäuse, belüfteter Motor, 140 Watt / 230 V, 50 Hz, steckerfertig mit abnehmbaren Schleifaufsatz Messerhaltesystem doppelt gelagert, Schlittenschutz durchsichtig Schneidbereich ca. 230 x 160 mm

Abmessungen:  
BTH 410 x 520 x 360 mm  
Bruttogewicht ca. 13 Kg

Art. Nr. 02592 T  
**€ 620,00 exkl. MwSt.**  
**€ 744,00 inkl. MwSt.**

**Ersatzmesser Teflon**  
Art. Nr. 02592N.95.01  
**€ 145,00**



## Model AM 250 T

Messerdurchmesser 250 mm, Schnittstärke bis 13 mm, Aludruckgussgehäuse, belüfteter Motor, 185 Watt / 230 V, 50 Hz, steckerfertig mit abnehmbaren Schleifaufsatz Messerhaltesystem doppelt gelagert, Schlittenschutz durchsichtig Schneidbereich ca. 230 x 180 mm. Mit abnehmbaren Ablenker für Wurst.

Abmessungen:  
BTH 430 x 560 x 360 mm  
Bruttogewicht ca. 14 Kg

Art. Nr. 02593 T  
**€ 830,00 exkl. MwSt.**  
**€ 996,00 inkl. MwSt.**

**Ersatzmesser Teflon**  
Art. Nr. 02593N.95.01  
**€ 145,00**



## Model AM 300 T

Messerdurchmesser 300 mm, Schnittstärke bis 13 mm, Aludruckgussgehäuse, belüfteter Motor, 270 Watt / 230 V, 50 Hz, steckerfertig mit abnehmbaren Schleifaufsatz Messerhaltesystem doppelt gelagert, Schlittenschutz durchsichtig Schneidbereich ca. 245 x 220 mm

Abmessungen:  
BTH 440 x 650 x 460 mm  
Bruttogewicht ca. 24 Kg

Art. Nr. 02595 T  
**€ 1.450,00 exkl. MwSt.**  
**€ 1.740,00 inkl. MwSt.**

**Ersatzmesser Teflon**  
Art. Nr. 02592N.95.01  
**€ 207,00**





# Machen Sie Ihre Backstube perfekt

... Profigeräte für Ihre Backstube

... mit IME Edelstahlmöbel und Zubehör.

Von der professionellen Kühlzelle über Edelstahltische mit Granit- oder Buchenholzplatte bis zum gewerblichen Geschirrspüler. Fragen Sie einfach nach dem IME Gesamtprogramm.



## BROTBACKEN *live*

die Information für Kunden und Partner

... erscheint zweimal jährlich - gedruckt und auch als Mail-Version. Zusätzlich erhalten Sie mehrmals jährlich Rezepte als Newsletter per Mail.

Bestellen Sie für sich oder Bekannte einfach per Mail an [info@ime.at](mailto:info@ime.at) oder rufen Sie uns an unter **0662/88 00 70**. Dieser ist kostenlos, kann jederzeit abbestellt werden und es werden keine Daten weitergegeben.



### ERLEBNISBERICHTE ERWÜNSCHT !

Mehr als ein halbes Jahrhundert gibt es nun schon IME Brotbacköfen. Grund für viele zufriedene Kunden uns ihre Erlebnisse mit diesen Öfen mitzuteilen.

Senden auch Sie uns Ihre Erfahrungen oder ein gutes Rezept.

Wir freuen uns darauf.

Ihre Nachricht bitte an [redaktion@ime.at](mailto:redaktion@ime.at)

oder [info@ime.at](mailto:info@ime.at)

Danke!

Impressum:

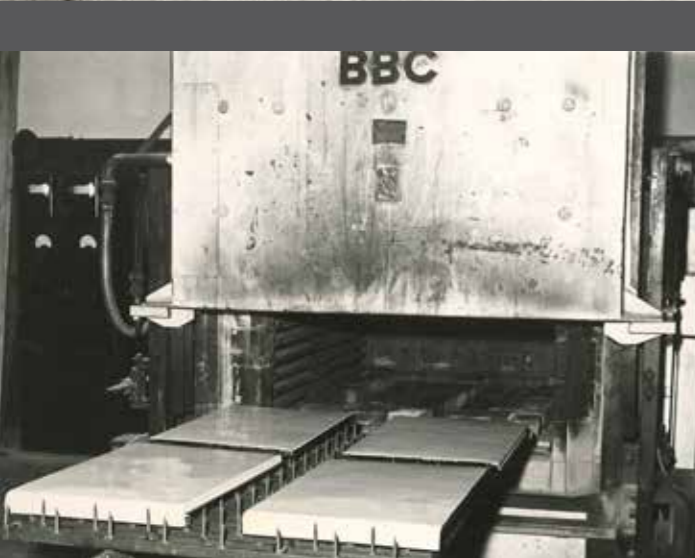
für den Inhalt verantwortlich: IME Back- und Kochgeräte GmbH, Samergasse 28b, 5020 Salzburg. Tel: 0662/880070 Fax: 0660/8800708 email: [office@ime.at](mailto:office@ime.at), [www.ime.at](http://www.ime.at)

Bildquellen: IME, Fotolia, Freepik und weitere;

Alle Angaben ohne Gewähr. Die Redaktion haftet nicht für Aussagen die in dieser Broschüre getätigt werden. Trotz sorgfältiger Recherche können nicht alle der Reaktion zugetragenen Informationen 100 %ig überprüft werden.







# IME

## ... eine Chronologie

- 1950 Gründung der IME (Ing. Machata & Eiselmaier OHG)
- 1955 Erteilung des ersten Patentbesitzes auf Backöfen
- 1975 Verleihung des österreichischen Staatswappens als Anerkennung für besondere Erfolge
- 1981 verlässt der 40.000ste Backofen die Produktion
- 1985 Entwicklung der Vollscharottebauweise und Erfindung der integrierten IME Heiztechnik.
- 1995 Ruhestand des Firmengründers Kommerzialrat Ing. Machata
- 2000 Übernahme des langjährigen österreichischen Konkurrenten und Grillgerätespezialisten TURBO®
- 2006 Tod des Firmengründers Kommerzialrat Ing. Helmut Machata. Integration der Marke FRIGEO® als europäischer Kühlgerätespezialist in die IME Firmengruppe (IME Back- und Kochgeräte GmbH, Turbo Professional Kitchen Solutions GmbH, Frigeo und IME Clean).
- Heute verkauft die IME Back- und Kochgeräte GmbH mehr als 2000 Backöfen und Ersatzteile pro Jahr in vielen Ländern weltweit und baut seine Kompetenz als europäischer Backofen- und Gastronomiespezialist weiter aus.

## Geschäftsbedingungen:

### 01. ALLGEMEINES

- a) Für den Geschäftsverkehr zwischen uns und unseren Kunden (Bestellern) gelten ausschließlich die nachstehenden Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen.
- b) Bei Erteilung des ersten Auftrages stimmt der Kunde zu, dass diese Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen für alle weiteren Angebote, Aufträge und Verträge Gültigkeit haben.
- c) Abänderungen der Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen können ausschließlich in Schriftform erfolgen, von Außendienstmitarbeitern vereinbarte gesonderte Vertragsbedingungen werden erst mit schriftlicher Bestätigung gültig.

### 02. AUFTRÄGE, OFFERTE, PREISE

- a) Sämtliche Verträge kommen erst mit unserer schriftlichen Auftragsbestätigung zustande.
- b) Erstellte Offerte sind freibleibend, technische Änderungen bleiben vorbehalten.
- c) Die Annahme von Aufträgen kann von einer Sicherstellung oder Vorauszahlung abhängig gemacht werden.
- d) Der Käufer hat für fachgerecht ausgeführte Zuleitungen Sorge zu tragen.
- e) Die Preise unserer Geräte, Ersatzteile und des Zubehörs verstehen sich freibleibend zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und werden zu den jeweils gültigen Preislisten bzw. Tagesnotierungen berechnet

### 03. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

- a) Sämtliche Zahlungen erfolgen je nach unserer Wahl im Voraus oder per Nachnahme ohne Abzug in bar und sind mangels anderslautender Vereinbarung mit Rechnungsstellung fällig. Bei Vereinbarung einer Zahlungsfrist beginnt der Lauf der Frist ab dem Rechnungsdatum.
- b) Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in der Höhe von 12 % p.a. verrechnet und sind Mahn- und Inkassospesen bis zu den gesetzlich vorgesehenen Höchstätzen zu bezahlen.
- c) Eine Aufrechnung mit Forderungen, die von uns nicht schriftlich anerkannt oder rechtskräftig festgestellt wurden, ist unzulässig. Bei Kontokorrentverrechnung gilt eine Zahlung jeweils als für die am längsten fällige Schuld geleistet.
- d) Ist der Käufer mit der Bezahlung auch nur einer Rechnung in Verzug geraten, so werden seine sämtlichen Verbindlichkeiten an uns sofort fällig.
- e) Wir sind berechtigt, Zahlungen auf bestehende ältere Schulden anzurechnen. Weiters steht es uns frei, einlangende Zahlungen zunächst auf Kosten, dann auf Zinsen und zuletzt auf das Kapital anzurechnen, wenn im Zusammenhang mit einer Forderung bereits Kosten und Zinsen aufgelaufen sind.

### 04. EIGENTUMSVORBEHALT

Gelieferte Geräte bleiben bis zur vollständigen Bezahlung der bezughabenden Rechnung im Sinne dieser Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen unser Eigentum. Verfügungen über unsere Geräte während der Dauer unseres Eigentumsvorbehaltes sind unzulässig.

Wird über unsere Geräte dennoch vom Kunden verfügt oder werden diese weiterveräußert, so erstreckt sich unser Eigentumsvorbehalt auch auf allfällige Kaufpreis- oder Benutzungsentgeltforderungen des Kunden gegen jeden Dritten. Die Forderungen des Kunden gelten sofort nach Entstehung als an uns unwiderruflich abgetreten. Der Kunde ist verpflichtet, uns bei aufrechtem, verlängertem Eigentumsvorbehalt auf unser Verlangen jederzeit seine Abnehmer mitzuteilen und unbeschadet unserer darüber hinausgehenden Befugnisse auf unsere Aufforderung seinen Abnehmern die erfolgte Abtretung an uns unverzüglich bekanntzugeben. Bei Pfändung oder sonstiger Inanspruchnahme unserer Geräte ist der Kunde verpflichtet, auf den Eigentumsvorbehalt hinzuweisen und uns unverzüglich mittels eingeschriebenem Brief binnen 24 Stunden zu verständigen. Für jeden Verstoß gegen eine dieser Pflichten sind wir berechtigt, eine Konventionalstrafe in der Höhe von 1.500,- Euro zu verrechnen.

### 05. VERPACKUNG UND VERSAND

- a) Die Verpackung ist im Preis inbegriffen und vom Käufer zu entsorgen.
- b) Die Art des Versandes behalten wir uns vor. Sondertransporte erfolgen nur auf Wunsch und Kosten des Käufers.
- c) Alle Lieferungen von lagernden Geräten erfolgen generell "ab Werk", wenn nichts anderes vereinbart wurde. Auch bei Lieferung "frei Haus" gelten ausschließlich die vorliegenden -Geschäftsbedingungen.

### 06. LIEFERFRIST

- a) Die angegebenen Lieferfristen sind für uns unverbindlich. Der Lauf der vereinbarten Lieferzeit beginnt mit dem Tag, an dem die Bestellung rechtsverbindlich geworden ist, bei Vereinbarung einer Anzahlung frühestens nach Zahlungseingang, jedoch jedenfalls nicht vor Eingang vom Kunden zu beschaffender Unterlagen und Genehmigungen. Die Lieferfrist gilt als eingehalten, wenn die Ware innerhalb der Frist versandbereit ist und dies dem Kunden mitgeteilt wurde bzw. die Ware von uns zum Versand gegeben worden ist. Bei Lieferverzug hat uns der Käufer mittels eingeschriebenem Brief schriftlich eine Nachfrist von mindestens 14 Werktagen zu stellen.
- b) Die Einhaltung der vereinbarten Lieferfrist gilt vorbehaltlich unvorhergesehener Hindernisse, wie z.B. Fälle höherer Gewalt, sonstige Betriebsstörungen, Schwierigkeiten bei der Materialbeschaffung, Transportschwierigkeiten, hoheitliche Anordnungen usw., unabhängig davon, ob sich diese Vorgänge bei uns oder beim Zulieferer ereignen. Derartige Hindernisse verlängern etwa verbindlich vereinbarte Lieferfristen um angemessene Zeit.
- c) Bei Annahmeverzug des Kunden steht uns das Recht zu, die Einhaltung des Kaufvertrages durchzusetzen und bis zur Lieferung Lagerkosten in angemessenem Umfang zu verrechnen.
- d) Der Käufer ist verpflichtet, Teillieferungen und Teilleistungen anzunehmen.

### 07. GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

- a) Unser Kunde verpflichtet sich, die Ware nach Ablieferung unverzüglich zu überprüfen und uns etwaige offensichtliche Mängel sofort schriftlich mitzuteilen. Mängel, die erst später auftauchen sind ebenfalls unverzüglich schriftlich mitzuteilen, dies spätestens innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist. Unterläßt der Kunde die unverzügliche Mängelanzeige so gilt die Ware als genehmigt. Der Kunde hat uns unverzüglich Gelegenheit zu geben, vor Ort den Zustand des Gerätes zu überprüfen.
- b) Die Gewährleistung erfolgt grundsätzlich durch Verbesserung. Preisminderungsansprüche kommen nur dann zum Tragen, wenn wir ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben.
- c) Wir leisten Gewähr für alle von uns gelieferten Geräte - ausgenommen Gebrauchsgüter, für die wir keine Gewähr übernehmen - dies innerhalb von 6 Monaten ab tatsächlicher Ablieferung der Ware beim Kunden. Innerhalb dieser Frist leisten wir vollen Materialersatz. Fracht- und Verpackungskosten bzw. Wegzeit- und Fahrtkosten werden von uns auf jeden Fall verrechnet.
- d) Wir gewährleisten nur, dass bei ordnungsgemäßem Anschluss an die vorgeschriebene Spannung sowie bei einwandfreien Spannungsverhältnissen, richtiger Bedienung sowie bei vorschriftsmäßiger, aus der Bedienungsanleitung ersichtliche Wartung, fachgerechte Installation durch einen konzessionierten Elektriker die gewöhnlich vorausgesetzten oder ausdrücklich zugesicherten Leistungen und Funktionen erfüllt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass in unseren Prospekten oder Katalogen angegebenen Abmessungen, Leistungen oder Funktionen ebenso wie Das Design, jederzeit auch ohne

vorherige Ankündigung geändert werden können und daher unverbindlich sind. Wir leisten keine Gewähr bei Eingriffen von unbefugter Hand bzw. Nichtinhaltung der geltenden Zahlungsbedingungen. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf Glas, Schamotte oder Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Ein Gewährleistungsanspruch wird nur bei Vorlage der entsprechenden Rechnung und Bekanntgabe der Fabrikationsnummer des Gerätes erfüllt.

- e) Die Gewährleistung für den Fachhandel erstreckt sich nur auf den kostenlosen Ersatz defekter Teile, wobei die Ersatzteile gegen Verrechnung an den Kunden gestellt werden und dem Kunden bei Rückstellung des defekten Teiles eine entsprechende Gutschrift ausgestellt wird.

- f) Für Schäden oder Fehler, die den bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht beeinträchtigen, wird von uns keine Haftung übernommen.

- g) Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere Schadenersatz für unmittelbare bzw. mittelbare Schäden (Mangelfolgeschäden), es sei denn, es liege Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vor.

### 08. TRANSPORTSCHÄDEN

Die Gefahr geht mit Verladung auf den Kunden über, wird die Ablieferung aus Gründen verhindert, die in der Sphäre des Kunden liegen, so geht die Gefahr bereits mit Versandbereitschaft über.

### 09. RETOUREN

Rückwaren werden nur angenommen, wenn vorher über die Rücknahme eine schriftliche Vereinbarung getroffen wurde.

### 10. STORNO, RÜCKTRITT VOM VERTRAG

- a) Die Stornierung einer Bestellung ist grundsätzlich nur bis zur Absendung unserer Auftragsbestätigung möglich, wobei wir in diesem Falle berechtigt sind, eine Stornogebühr in der Höhe von 10 % des Kaufpreises zuzüglich sämtlicher Mehrkosten zu verrechnen. Sonderanfertigungen sind von der Stornierung ausgenommen. Bei Stornierung einer Bestellung bzw. Rücktritt vom Vertrag wird vereinbart, dass eingebaute Geräte oder Verbauten auf Kosten des Kunden unter Schonung der Substanz ausgebaut werden können.
- b) Erhalten wir vor Ablieferung der Ware Kenntnis davon, dass beim Kunden eine eingeschränkte Bonität besteht, so sind wir entgegen etwaiger vorher getroffener Vereinbarungen berechtigt, vom Kunden Vorauszahlung zu verlangen. Wird diese Vorauszahlung nicht binnen einer von uns zu setzenden angemessenen Frist geleistet, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und hat uns der Kunde sämtliche entstandenen Mehrkosten zu ersetzen.

### 11. ERFÜLLUNGORT, GERICHTSSTAND UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- a) Erfüllungsort und Gerichtsstand ist je nach unserer Wahl A-5020 Salzburg oder D-83278 Traunstein, wobei aufgrund des Streitwertes in letzterem Fall auch das Landgericht Laufen zuständig sein kann. Für die Beurteilung der gesamten Rechtsbeziehung zu unseren Kunden gilt nach unserer Wahl entweder deutsches oder österreichisches Recht, wobei die Anwendung des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf (UN Kaufrechtsübereinkommen) einvernehmlich ausgeschlossen wird.
- b) Ist der Käufer Minder- bzw. Nichtkaufmann im Sinne der handelsgesetzlichen Bestimmungen, so gelten die handelsgesetzlichen Bestimmungen als vereinbart, soweit sie nicht durch vorstehende Bedingungen abgeändert sind.
- c) Sollten einzelne Teile des Vertrages bzw. der Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen unwirksam sein, so reduziert sich die jeweilige Bestimmung auf den ihr Sinngemäß am nächsten kommenden gesetzlich zulässigen Inhalt. Der übrige Vertrag bzw. die übrigen Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen werden davon nicht berührt.

Druckfehler und Irrtum vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr.

Alle Fotos, Texte u. Marken die in diesem Katalog verwendet werden sind Eigentum der IME Gruppe und dürfen nur für den Vertrieb deren Produkte verwendet werden. Die Fotos in diesem Katalog sind großteils mit freundlicher Unterstützung des FVV Thalgaus in der Hundsmarktmühle in A 5303 Thalgau entstanden.



[www.ime.at](http://www.ime.at) · [info@ime.at](mailto:info@ime.at)

Firmenbuchnummer: FN 276 952h

UID-Nr.: ATU 62413579

Ihr Fachhändler

